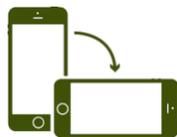


APOTECA

• PROVVISTE ALIMENTARI •



SCROLL DOWN FOR THE ENGLISH VERSION



RUOTA IL TELEFONO PER UNA MIGLIORE VISUALIZZAZIONE



SALUMERIA ITALIANA E SPAGNOLA

Selezione dal banco ☒	11
Degustazione a cura del pizzicagnolo	
Prosciutti ☒	14
Al coltello o a macchina a volano, stagionatura minima 20 mesi	
Mortazze ☒ _R	13
Selezione di mortadelle nostrane, con grissini stirati a mano	
Pata Negra y croquetas de Bellota ☒ _R	28
100% Iberico de Bellota, min. 36 mesi con pan y tomate e croquetas de jamon	



I FORMAGGI

Selezione dal banco ☒	14
Degustazione di italiani stagionati, molli, affinati, erborinati <i>abbinata a calice di Recioto della Valpolicella +7</i>	
Le Bufale ☒	
Così	6
Prosciutto stagionato min 20 mesi	14
Pomi semiseccchi	11
Alici del Mar Cantabrico	13
Le Burrate ☒	
Così	6
Pomi semiseccchi	11
Alici del Mar Cantabrico	13



LE CHICCHE

Carciofo romanesco Agnoni ☒	10
Con ricercatezze sott'olio	
Panzanella	12
Con stracciatella e alici del Cantabrico	
Alici del Mar Cantabrico ☒ R	16
Ai quattro burri, con panbruscato	



LE POLPETTE

Di carne, al sugo con ricotta salata	9
<i>Pulled pork</i> , con mostarda al miele	10
Di carne, ubriache con salsa al vino bianco	9
Ceci, con salsa allo yogurt	9
Zucca, con mayo lime e menta	9



I PRIMI

Amatriciana	13
Mezze maniche, con pomodorini e guanciale croccante	
Carbonara	14
Mezze maniche, con uova livornesi	
Gricia	14
Tonnarelli, con pecorino e guanciale croccante	
Cacio e pepe	14
Tonnarelli, con pecorino e pepe nero fresco	



DAL WOK

Pollo ai tre risi ⊗ _R	13
Venere, Basmati e rosso integrale, con pollo e verdure	
Spaghetti veg alle verdure ⊗ _R	13
Spaghetti di soia e verdure	



DALLA GRIGLIA

- ApotecaBurger** ☒ **15**
Bun fatto in casa, cheddar, pomodoro, lattuga, pancetta di Sauris
Con patate fritte e ketchup e mayo home made
- ApotecaBurgerVeg** **14**
Bun fatto in casa, burger di zucca, pomodoro, lattuga, verdure saltate, provola
Con patate fritte e ketchup e mayo home made
- StraTagliata di manzo** ☒ **24**
Con patate al forno



- Contorni del giorno** **6/7**
Patate, verdure (all'agro o ripassate)



DOLCI

Tiramisù

Tradizionale, con crema al mascarpone,
savoiaro inzuppato nel caffè e spolverata di cacao

7

Abbinato a Moscatel de Setubal +7

Pannacotta al caramello salato ☒

Con scaglie di mandorle tostate

7

Abbinato a Malvasia Dolce +6

Morbida al cioccolato

Con nocciole intere e spuma ai marroni

8

Abbinato a Zibibbo +6

Biscotti dello chef

Tozzetti con gocce di cioccolato e con nocciole intere

6

Abbinato a Passito +7



CAFFÈ E DOPO-CAFFÈ

Caffè (vedi Carta Amari e Caffè) 3
Americano 3

Digestivi 5/6

Grappe (vedi Carta Vini e Distillati)

Amari (vedi Carta Amari e Caffè)

Vini da dessert (vedi Carta Vini e Distillati)



Acqua Microfiltrata Naturale/Frizzante 2,5

Pani Assortiti 3



LE BIRRE

BIKINI REVOLUTION 4.6

Pilsner, giallo paglierino, 4,6%
Birra a bassa fermentazione
Leggera e beverina

6

DEEP TUNNEL 6.5

American India Pale Ale, ambrata con riflessi arancio, 6,5%
Birra ad alta fermentazione
Bilanciata e dalla generosa luppolatura

6,5

WHITE PRINCESS 5.0

Belgian Blanche, giallo paglierino, 5,0%
Birra ad alta fermentazione
Leggera, fresca e profumata

6,5



BEVERAGE

GLI SPRITZ

Aperol	8
Campari, Select, Hugo	9
Premium Bitter	10

I COCKTAIL

Classici	9/12
----------	------

BIBITE ANALCOLICHE

Succhi Difrutta BIO	5
Soda Artigianali	5
Tonic, Chinotto, Orange, Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale	
Coca Cola/Coca Zero	5



ALCUNE AVVERTENZE

Un elevato standard qualitativo delle materie prime utilizzate e la loro conservazione sono alla base della nostra filosofia.

Al fine di preservare la freschezza e le proprietà organolettiche dei nostri prodotti, alcuni di essi potrebbero essere stati abbattuti secondo le normative vigenti in materia.

Inoltre, alcuni prodotti di difficile reperibilità in determinati periodi dell'anno, potrebbero essere congelati all'origine.

Questi prodotti sono contrassegnati dal simbolo ⓘ

Rivolgiti al personale di sala per ulteriori informazioni.

INTOLLERANZE?

Se hai intolleranze alimentari, nella "Lista Allergeni" disponibile nella *Home* del menù potrai trovare le indicazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti.

⊗	Gluten Free
⊗ R	Gluten Free su richiesta



APOTECA

• PROVVISTE ALIMENTARI •



ENGLISH VERSION

ITALIAN AND SPANISH COLD CUTS

Our selection ☒	11
The best from the grocer's counter	
Ham ☒	14
Selection upon availability, minimum aging 20 months	
Mortazze ☒ _R	13
Classic Bologna, truffle Bologna, with handmade breadsticks	
Pata Negra y croquetas de Bellota ☒ _R	28
Ham 100% Iberico de Bellota min aged 36 m, with pan y tomate	



CHEESES

Our selection ☒	14
Italian soft, blue, ripened, aged	
<i>Pairing with Recioto della Valpolicella +7</i>	
Buffalo Mozzarella ☒	
Natural	6
Ham aged 20 months	14
Semi-dried tomatoes	11
Anchovies from the Cantabrian Sea	13
Burrata Cheese ☒	
Natural	6
Semi-dried tomatoes	11
Anchovies from the Cantabrian Sea	13



OVER THE TOP

Roman in-oil artichoke ☒	10
With in-oil vegetables	
<i>Panzanella</i>	12
Bread, tomatoes, red onion, with <i>Stracciatella</i> cheese and anchovies from the Cantabrian Sea	
Anchovies from the Cantabrian Sea ☒ R	16
Toasted bread and homemade aromatic butters	



MEATBALLS AND CROQUETTES

Beef, tomato sauce and salted ricotta	9
Meat and beer	9
Pulled Pork, with honey mustard	10
Chickpeas, with yogurt sauce	9
Pumpkin, with lime and mint mayo	9



TRADITIONAL PASTA

<i>Amatriciana</i>	13
Short pasta, cheek lard, tomato sauce and pecorino cheese	
<i>Carbonara</i>	14
Short pasta, cheek lard, pecorino cheese, egg yolk	
<i>Cacio e pepe</i>	14
Egg spaghetti, pecorino cheese, black pepper	
<i>Gricia</i>	14
Egg spaghetti, pecorino cheese, cheek lard	



THE WOK

Chicken, rice and vegetables ☒ R	13
Veg noodles and vegetables ☒ R	13



MAIN COURSES

- ApotecaBurger** ☒ **15**
Homemade bun, mild cheddar, Sauris bacon,
fries and homemade ketchup and mayo
- ApotecaBurgerVeg** **14**
Homemade bun, pumpkin burger, vegs, provola cheese,
fries and homemade ketchup and mayo
- Sliced beef steak** ☒ **24**
And baked potatoes



- Sides of the day** **6/7**
Potatoes, vegetables (boiled or sautéed)



DESSERTS

Tiramisù

Traditional, with mascarpone cheese,
savoardi biscuits and cocoa

7

Paired with Moscatel de Setubal +7

Panna Cotta and salted caramel ☒

With sliced almonds

7

Paired with Sweet Malvasia +6

Chocolate soft brownie

With hazelnuts and chestnut cream

8

Paired with Zibibbo +6

Chef's Biscuits

With chocolate drops and hazelnuts

6

Paired with Passito +7



BEERS

BIKINI REVOLUTION 4.6

Pilsner, 4,6%

6

DEEP TUNNEL 6.5

American India Pale Ale, 6,5%

6,5

WHITE PRINCESS 5.0

Belgian Blanche, 5,0%

6,5



BEVERAGE

Espresso	3
American coffee	3
Limoncello, Sambuca	5/6
Grappe	5/8
Amaro	6/7
Sweet wines	7/8

SPRITZ

Aperol	8
Campari, Select, Hugo	9
Premium Bitter	10
Classic Cocktails	9/12

SOFT DRINKS

Fruit Juices BIO	5
Artisanal Sodas	5
Coca Cola/Coca Zero	5



Microfiltered water (still/sparkling)	2,5
Assorted breads	3