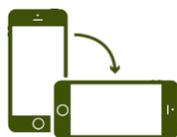


APOTECA

• PROVVISTE ALIMENTARI •



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
Ai 3 pomodori	11
Alici del Mar Cantabrico	13
Le Burrate ☒	
Così	6
Ai 3 pomodori	11
Alici del Mar Cantabrico	13



I CRUDI

Carpaccio di Ricciola ☒	16
Petalì di mango, gel di lime e coriandolo fresco	
Tartare di Manzo ☒	15
Fiori di zucca disidratati e crema di robiola alle erbe	
Taco di salmone	14
Insalata di guacamole e panna acida	



LE CHICCHE

Carciofo romanesco Agnoni ☒	10
Con ricercatezze sott'olio	
Panzanella	12
Con stracciatella e alici del Cantabrico	
Parmigiana di melanzane	11
Tradizionale, con salsa al basilico	
Alici del Mar Cantabrico ☒ R	16
Ai quattro burri, con panbruscato	
Hummus di ceci ☒ R	10
Con stick di verdure e pane carasau	
Moscardini alla Luciana	12
Alla base una frisella, con pomodoro e olive	



LE POLPETTE

Di carne, al sugo con ricotta salata	9
Baccalà, con salsa di zucchine alla scapece	10
Di carne, ubriache con salsa al vino bianco	9
Ceci, con salsa allo yogurt	9
Zucca, con mayo lime e menta	9



LE INSALATE

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ, SOLO A PRANZO

Bufala ⊗	11
Lattuga, rucola, songino, pomodorini, bufala	
Nizzarda ⊗	11
Misticanza, sedano, datterini, tonno, patate, uovo, vinaigrette	
Caesar ⊗ _R	11
Lattuga, pollo, grana, crostini, bacon, salsa caesar	



I PRIMI, LA TRADIZIONE A MODO NOSTRO

Amatriciana	13
Rigatoni del pastificio Cavalieri, con pomodorini e guanciale croccante	
Carbonara	14
Spaghettoni del pastificio Cavalieri, con uova livornesi	
Cacio, pepe e asparagi	15
Tonnarelli all'uovo, con pecorino e asparagi	
Ajo e Ojo al bacio	13
Spaghettoni del pastificio Cavalieri, aglio nero di Voghiera, peperoncino fresco e pane croccante	
Amatriciana di mare	16
Paccheri acqua e farina, ragù di seppioline, menta e pecorino	
Scialatelli al crudo di ricciola	18
Pasta acqua e farina, con pesto di zucchine e peperoni	



DAL WOK

Pollo ai tre risi ☒ R	14
Venere, Basmati e rosso integrale, con pollo e verdure	
Spaghetti veg alle verdure ☒ R	13
Spaghetti di soia e verdure	
<i>Con gamberi +3</i>	



DALLA PADELLA

Tagliata di tonno ☒	20
Coulis di pomodoro alla mediterranea e erbe aromatiche	
Cicciotta di pollo alla cacciatora ☒	16
Con cicoria ripassata	
Calamaro ripieno	22
Crema di peperone arrostito, salicornia e polvere di olive	
Bombette pugliesi	18
Caciocavallo e pancetta, con salsa verde e patate al forno	



DALLA GRIGLIA

ApotecaBurger ☒ R	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, savoiardo 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

ApoteCannolo

Con ricotta, cioccolato, pistacchi e gel di canditi

8

Abbinato a Tokaji +8

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)	2/3
Americano		2,5
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
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

HONEY MOON 6.9

Honey Ale, ambrata, 6,9%
Birra ad alta fermentazione
Agrumata e dal finale dolce

7

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

