

# APOTECA

• PROVVISTE ALIMENTARI •



RUOTA IL TELEFONO PER UNA MIGLIORE VISUALIZZAZIONE



# SALUMERIA ITALIANA E SPAGNOLA

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



## I FORMAGGI

<b>Selezione dal banco</b> ☒	14
Degustazione di italiani stagionati, molli, affinati, erborinati <i>abbinata a calice di Recioto della Valpolicella +7</i>	
<b>Le Bufale</b> ☒	
Così	6
Prosciutto stagionato min 20 mesi	14
Ai 3 pomodori	11
Alici del Mar Cantabrico	13
<b>Le Burrate</b> ☒	
Così	6
Ai 3 pomodori	11
Alici del Mar Cantabrico	13



# I CRUDI

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



# LE CHICCHE

<b>Carciofo romanesco Agnoni</b> ☒	10
Con ricercatezze sott'olio	
<b>Panzanella</b>	12
Con stracciatella e alici del Cantabrico	
<b>Parmigiana di melanzane</b>	11
Tradizionale, con salsa al basilico	
<b>Alici del Mar Cantabrico</b> ☒ R	16
Ai quattro burri, con panbruscato	
<b>Hummus di ceci</b> ☒ R	10
Con stick di verdure e pane carasau	
<b>Moscardini alla Luciana</b>	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
Melanzane, con crema di bufala	9



# LE INSALATE

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ, SOLO A PRANZO

<b>Bufala</b> ⊗	11
Lattuga, rucola, songino, pomodorini, bufala	
<b>Nizzarda</b> ⊗	11
Misticanza, sedano, datterini, tonno, patate, uovo, vinaigrette	
<b>Caesar</b> ⊗ <sub>R</sub>	11
Lattuga, pollo, grana, crostini, bacon, salsa caesar	



# I PRIMI, LA TRADIZIONE A MODO NOSTRO

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



## DAL WOK

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



## DALLA PADELLA

- Tagliata di tonno** ☒ 22  
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 melanzane, 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

