

TAPASOTTO

Galleria Pellicciai 12, 37121 Verona
+39 045 591477 tapasotto@gmail.com

www.tapasotto.it



| | | |
|------------------|---|-------|
| | Coperto | 2,00 |
| CICCHETTI | Uovo in vetro, spuma di parmigiano, salsa di pomodoro e basilico | 9,00 |
| | Polpette di carne al sugo, spinacino e pecorino | 10,00 |
| | Giallo di zucchine, fichi arrosto, caprino e nocciole | 9,00 |
| | Pomodoro "cunsà" | 6,50 |
| | Schiacciata al pecorino, lingua di vitello e cetrioli all'agro | 9,00 |
| | Focaccia, salsa romesco e acciughe del Mar Cantabrico | 9,50 |
| | Torta di patate e porri, salsa olandese | 9,50 |
| | Ceviche di anguria e patata dolce | 9,00 |
| | Tartare di manzo, pasta d'acciughe e tuorlo di quaglia | 9,50 |
| | Ravioli di mascarpone e spinaci | 9,50 |
| | Gnocchi di patate, burro buono e Castelmagno | 10,00 |
| | Cous cous di funghi, spuma di patate e polvere di porcino | 9,50 |
| | Sandwich WOW | 9,50 |
| | Carpaccio di rape, crème fraîche e caviale di aringa affumicato | 9,00 |
| | Pizza di riso alla pizzaiola | 10,00 |
| | PER ACCOMPAGNARE | |
| | Pomodori, cipolla, sedano e fagioli | 7,00 |
| | Purè di patate | 7,00 |
| SALUMI | Prosciutto di Parma 24 mesi | 9,00 |
| | Prosciutto cotto Branchi | 9,00 |
| | Mortadella | 9,00 |
| | Coppa | 9,00 |
| | Salame felino | 9,00 |
| TAGLIERI | Tagliere di salumi misti con giardiniera <i>per 1 persona</i> | 11,00 |
| | Tagliere di salumi misti con giardiniera <i>per 2 persone</i> | 19,00 |
| | Selezione di formaggi con mostarda/confettura <i>per 1 persona</i> | 11,00 |
| | Selezione di formaggi con mostarda/confettura <i>per 2 persone</i> | 18,00 |

Alcuni piatti sono preparati con ingredienti che contengono prodotti allergici. Rimandiamo i gentili clienti all'informativa esposta in entrata.
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all'origine degli alimenti.

TAPASOTTO

Galleria Pellicciai 12, 37121 Verona
+39 045 591477 tapasotto@gmail.com

www.tapasotto.it



VINI

BOLLICINE

| | BIC | BOT |
|---|------------|------------|
| Prosecco <i>Biancavigna</i> | 4,50 | 25,00 |
| Rosé Susumante <i>L'Archetipo</i> | 6,50 | 39,00 |
| Franciacorta <i>SoloUva</i> | 8,00 | 45,00 |
| Champagne <i>Valentin Leflaive</i> | 12,00 | 75,00 |
| ▼ Champagne <i>Œil de Perdrix Dehours</i> | 18,00 | |

BIANCHI

| | | |
|--|-------|-------|
| Soave Classico "Vin Soave" <i>Inama</i> | 4,50 | 25,00 |
| Lugana <i>Patrizia Cadore</i> | 5,00 | 26,00 |
| Verdicchio di Matelica <i>Sergio Marani</i> | 6,00 | 36,00 |
| Riesling Trocken <i>Dr. Loosen</i> | 6,50 | 39,00 |
| Pecorino "Giulia" <i>Cataldi Madonna</i> | 7,00 | 42,00 |
| ▼ Bourgogne Blanc Hautes Coutures <i>Buisson-Charles</i> | 16,00 | |
| ▼ Timorasso <i>La Fornace</i> | 10,00 | |
| ▼ Sancerre La Comtesse <i>Laporte</i> | 13,00 | |

ROSSI

| | | |
|---|-------|-------|
| Valpolicella Classico "Sengia" <i>Az. Ag. Meroni</i> | 5,00 | 26,00 |
| Valpolicella Superiore Ripasso <i>Villa San Carlo</i> | 7,00 | 42,00 |
| Nebbiolo <i>Le Piane</i> | 6,50 | 39,00 |
| Pinot Nero <i>Aneri</i> | 7,00 | 42,00 |
| Gamay La colline en flamme <i>Romain Paire</i> | 7,00 | 42,00 |
| ▼ Promis <i>Gaja</i> | 15,00 | |
| ▼ Amarone della Valpolicella <i>Terre di Leone</i> | 13,00 | |



BIBITE

| | | |
|---------------------------------------|-------|------|
| Coca Cola, Coca Zero | | 4,00 |
| Acqua minerale Panna e San Pellegrino | L 0,5 | 2,00 |

BIRRE

ALLA SPINA

| | | |
|-------------------------------|-------|------|
| Artigianale Mastro Matto Pils | L 0,2 | 3,00 |
| Artigianale Mastro Matto Pils | L 0,4 | 5,00 |

IN BOTTIGLIA

| | | |
|------------------------|---------|-------|
| 3 Fonteynen Oude Geuze | L 0,375 | 20,00 |
| 3 Fonteynen Oude Geuze | L 0,750 | 36,00 |

BAR

| | | |
|-----------------------------|--|---------|
| Caffè Torrefazione Giamaica | | 2,00 |
| Amari e liquori | | da 5,00 |
| Grappe e distillati | | da 5,00 |

TAPASOTTO

Galleria Pellicciai 12, 37121 Verona
+39 045 591477 tapasotto@gmail.com

www.tapasotto.it



| | |
|----------------|------|
| Service charge | 2,00 |
|----------------|------|

CICCHETTI

| | |
|--|-------|
| Egg in the jar, parmesan foam, tomato sauce and basil | 9,00 |
| Meatballs with tomato sauce, spinach and pecorino cheese | 10,00 |
| Yellow zucchini, roasted figs, caprino cheese and hazelnuts | 9,00 |
| Roasted seasoned tomato | 6,50 |
| Schiacciata bread, pecorino cheese, veal tongue and pickled gherkins | 9,00 |
| Focaccia bread, Romesco sauce and Cantabrian anchovies | 9,50 |
| Potatoes and leeks cake and hollandaise sauce | 9,50 |
| Watermelon ceviche and sweet potato | 9,00 |
| Beef tartare, anchovy paste and quail yolk | 9,50 |
| Mascarpone cheese and spinach ravioli pasta | 9,50 |
| Gnocchi, butter and Castelmagno cheese | 10,00 |
| Mushrooms couscous, potato and porcini powder | 9,50 |
| Sandwich WOW | 9,50 |
| Beetroot carpaccio, crème fraîche and smoked herring caviar | 9,00 |
| Pizzaiola rice pizza | 10,00 |
| SIDE DISH | |
| Tomato salad, onion, celery and beans | 7,00 |
| Mashed potatoes | 7,00 |

SALUMI

| | |
|---------------------|------|
| Parma ham 24 months | 9,00 |
| Branchi baked ham | 9,00 |
| Mortadella | 9,00 |
| Coppa | 9,00 |
| Felino salami | 9,00 |

BOARDS

| | |
|---|-------|
| Charcuterie board with pickled vegetables <i>per 1 person</i> | 11,00 |
| Charcuterie board with pickled vegetables <i>per 2 persons</i> | 19,00 |
| Cheeses board with mostarda or jam <i>per 1 person</i> | 11,00 |
| Cheeses board with mostarda or jam <i>per 2 persons</i> | 18,00 |

Some dishes may contain allergens. Please feel free to ask our staff for any information you may require.

TAPASOTTO

Galleria Pellicciai 12, 37121 Verona
+39 045 591477 tapasotto@gmail.com

www.tapasotto.it



WINES

SPARKLING WINES

| | GLA | BOT |
|---|-------|-------|
| Prosecco <i>Biancavigna</i> | 4,50 | 25,00 |
| Rosé Susumante <i>L'Archetipo</i> | 6,50 | 39,00 |
| Franciacorta <i>SoloUva</i> | 8,00 | 45,00 |
| Champagne <i>Valentin Leflaive</i> | 12,00 | 75,00 |
| ▼ Champagne <i>Œil de Perdrix Dehours</i> | 18,00 | |

WHITE WINES

| | | |
|--|-------|-------|
| Soave Classico "Vin Soave" <i>Inama</i> | 4,50 | 25,00 |
| Lugana <i>Patrizia Cadore</i> | 5,00 | 26,00 |
| Verdicchio di Matelica <i>Sergio Marani</i> | 6,00 | 36,00 |
| Riesling Trocken <i>Dr. Loosen</i> | 6,50 | 39,00 |
| Pecorino "Giulia" <i>Cataldi Madonna</i> | 7,00 | 42,00 |
| ▼ Bourgogne Blanc Hautes Coutures <i>Buisson-Charles</i> | 16,00 | |
| ▼ Timorasso <i>La Fornace</i> | 10,00 | |
| ▼ Sancerre La Comtesse <i>Laporte</i> | 13,00 | |

RED WINES

| | | |
|---|-------|-------|
| Valpolicella Classico "Sengia" <i>Az. Ag. Meroni</i> | 5,00 | 26,00 |
| Valpolicella Superiore Ripasso <i>Villa San Carlo</i> | 7,00 | 42,00 |
| Nebbiolo <i>Le Piane</i> | 6,50 | 39,00 |
| Pinot Nero <i>Aneri</i> | 7,00 | 42,00 |
| Gamay La colline en flamme <i>Romain Paire</i> | 7,00 | 42,00 |
| ▼ Promis <i>Gaja</i> | 15,00 | |
| ▼ Amarone della Valpolicella <i>Terre di Leone</i> | 13,00 | |



SOFT DRINKS

| | | |
|---|-------|------|
| Coke, Coke Zero | | 4,00 |
| Panna still water or San Pellegrino sparkling water | L 0,5 | 2,00 |

BEER

DRAFT BEER

| | | |
|-------------------------|-------|------|
| Mastro Matto craft beer | L 0,2 | 3,00 |
| Mastro Matto craft beer | L 0,4 | 5,00 |

BOTTLED BEER

| | | |
|------------------------|---------|-------|
| 3 Fonteinen Oude Geuze | L 0,375 | 20,00 |
| 3 Fonteinen Oude Geuze | L 0,750 | 36,00 |

BAR

| | | |
|-----------------------------|--|---------|
| Caffè Torrefazione Giamaica | | 2,00 |
| Amari e liquori | | da 5,00 |
| Grappe e distillati | | da 5,00 |