

TAPASOTTO

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

www.tapasotto.it



| | | |
|------------------|---|-------|
| | Coperto | 2,00 |
| CICCHETTI | Tartare di manzo in tigella e mayo al prezzemolo | 9,90 |
| | Polpette al sugo di pomodoro e basilico | 9,90 |
| | Sandwich WOW e maionese al rafano | 9,90 |
| | Tacos d'agnello | 9,90 |
| | Cotechino e lenticchie | 9,90 |
| | Riso saltato allo zafferano e ragù alla bolognese | 9,90 |
| | Pastina al burro, spuma di fagioli e caprino | 9,90 |
| | Insalata di radicchio, mele, noci, senape e parmigiano | 9,90 |
| | Insalata di puntarelle all'acciuga, crostini e pecorino | 9,90 |
| | Insalata russa di gamberi e indivia | 9,90 |
| | Carciofi gratinati e fonduta di robiola | 9,90 |
| | Uovo in vetro, spuma di parmigiano, salsa di pomodoro e basilico | 9,90 |
| | Uova strapazzato, spuma di taleggio ed erba cipollina | 9,90 |
| SALUMI | Prosciutto di Parma 24 mesi | 12,00 |
| | Prosciutto cotto Branchi | 10,00 |
| | Mortadella | 10,00 |
| | Coppa | 10,00 |
| | Salame felino | 10,00 |
| TAGLIERI | Tagliere di salumi misti con giardiniera <i>per 1 persona</i> | 12,00 |
| | 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> | 19,00 |

*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 | 26,00 |
| | Trento DOC Extra Brut <i>Cesconi</i> | 8,50 | 52,00 |
| | Crémant de Bourgogne "Assemblage" <i>Constance & Valentine</i> | 9,00 | 54,00 |
| | Champagne CV 17 50 <i>Valentin Leflaive</i> | 13,00 | 75,00 |
| | ROSATI | | |
| | Susumante (Bollicina) <i>L'Archetipo</i> | 6,50 | 39,00 |
| | Cerasuolo d'Abruzzo 2022 <i>Valentini</i> | 18,00 | 99,00 |
| | BIANCHI | | |
| | Soave San Michele <i>Ca' Rugate</i> | 4,50 | 26,00 |
| | Lugana <i>Patrizia Cadore</i> | 5,00 | 30,00 |
| | Fiano "AcquaChiara" <i>Pippo Greco</i> | 6,50 | 39,00 |
| | Pecorino d'Abruzzo "Giulia" <i>Cataldi Madonna</i> | 7,00 | 42,00 |
| | Manzoni Bianco <i>Cesconi</i> | 7,00 | 42,00 |
| | Ribolla Gialla 2015 <i>Gravner</i> | 26,00 | 150,00 |
| | Trebbiano d'Abruzzo 2019 <i>Valentini</i> | 30,00 | 180,00 |
| | Bourgogne Blanc "Les Setilles" <i>Olivier Leflaive</i> | 16,00 | 90,00 |
| | ROSSI | | |
| | Valpolicella Classico "Sengia" <i>Meroni</i> | 5,00 | 30,00 |
| | Valpolicella Classico Superiore <i>Mizzon</i> | 7,00 | 42,00 |
| | Amarone della Valpolicella "Valle Alta" 2013 <i>Ugolini</i> | 15,00 | 90,00 |
| | Barolo "Perarmando" 2019 <i>Parusso</i> | 15,00 | 90,00 |
| | Rosso di Montalcino <i>San Polo</i> | 7,50 | 45,00 |
| | Langhe Nebbiolo <i>Franco Boasso</i> | 7,00 | 42,00 |
| | Gamay Saint-Romain <i>Domaine des Pothiers</i> | 6,50 | 39,00 |
| | Promis 2020 <i>Ca' Marcanda - Gaja</i> | 15,00 | 75,00 |
| | Bourgogne Monthélie 2020 <i>Pierre Morey</i> | 18,00 | 105,00 |

BIBITE

| | | |
|---------------------------------------|-------|------|
| Acqua minerale Panna e San Pellegrino | L 0,5 | 2,50 |
| Bibite analcoliche | | 4,00 |

BIRRE

| | | |
|-------------------------------|---------|-------|
| ALLA SPINA | | |
| Artigianale Mastro Matto Pils | L 0,2 | 3,00 |
| Artigianale Mastro Matto Pils | L 0,4 | 5,00 |
| IN BOTTIGLIA | | |
| 3 Fontainen 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 |