

PRANZO 12:30-14:30

CENA 19:00-22:30
(DOMENICA 19:00-22:00)

TAPASOTTO

NEWS

SIAMO CHIUSI
LUNEDÌ TUTTO IL GIORNO
E MARTEDÌ A PRANZO

Galleria Pellicciai 12, 37121 Verona +39 045 591477 tapasotto@gmail.com www.tapasotto.it   Coperto € 2,00

ALLA MANO

Panelle come a Palermo e maionese al limone.....	10,50
Baccalà mantecato fritto e lime.....	12,50
Sandwich WoW e salsa al rafano.....	11,00
Pane, caprino, acciughe del mar Cantabrico ed erba cipollina.....	10,50

ALLA LAMA

	50g	100g
Crudo di Parma 24 mesi.....	6,50	12,00
Prosciutto cotto Branchi.....	6,50	12,00
Coppa.....	5,50	10,00
Salame felino.....	6,00	12,00
Pancetta arrotolata.....	5,50	10,00
Paleta Iberica.....	12,00	24,00

AL COLTELLO

Selezione di formaggi italiani e francesi accompagnati da marmellate e mostarde

3 pezzi.....	7,50
6 pezzi.....	14,50
10 pezzi.....	22,50

CICCHETTI

Polpette di carne al sugo di pomodoro e basilico.....	12,00
Petit cordon bleu e BBQ sauce.....	12,00
Manzo crudo "tradizionale".....	12,00 (+5g caviale Calvisius Tradition).....24,00
Coscia di pollo alla diavola.....	12,00
Hosomaki di lingua di vitello, cetrioli e cren.....	12,00
Ravioli al mascarpone e pesto di aglio orsino.....	12,00
Pasta e patate, cozze, ricotta affumicata e pomodori confit.....	12,00
Insalata tiepida di castraure, spuma di pastinaca, caviale di aringa e liquirizia.....	11,50
Schiacciata al pomodoro, mozzarella e pecorino, fiori di zucca.....	12,00
Calamari, spuma di patate, piselli e clorofilla.....	12,00
Asparagi alla plancia, cremoso d'uovo, pan brioche e aceto balsamico.....	12,00
Uovo in vetro, salsa di pomodoro, spuma di Parmigiano e basilico.....	11,00
Uovo strapazzato, spuma di taleggio ed erba cipollina.....	11,00



VINELLI

BOLLICINE

	BIC	BOT
Prosecco <i>Biancavigna</i>	4,50	26,00
Alami (Garganega) Brut Nature <i>Imala</i>	8,00	48,00
Franciacorta Dosaggio Zero <i>Biondelli</i>	8,00	48,00
Crémant de Loire Extra Brut <i>Régnier-David</i>	8,50	52,00
Champagne Cuvée Royale "Selezione Xbe" <i>Philipponnat</i>	14,50	80,00

BIANCHI

Soave "San Michele" <i>Ca' Rugate</i>	4,50	26,00
Lugana <i>Patrizia Cadore</i>	5,00	30,00
Fly (Chardonnay) <i>A.M. Project</i>	12,50	75,00
Aligoté <i>Grivot-Goisot</i>	8,00	48,00
Raisin de Loup (Clairette Blanche/Rosé) <i>Domaine de Marcoux</i>	6,50	39,00

ROSSI

Valpolicella "Rio Albo" <i>Ca' Rugate</i>	4,50	26,00
Valpolicella Classico Superiore <i>Villa Bellini</i>	7,00	42,00
Valpolicella Ripasso <i>Cecilia Beretta</i>	7,50	45,00
Bolgheri Rosso Il Seggio <i>Poggio al Tesoro</i>	7,00	42,00
Rosso Piceno (Sangiovese-Montepulciano) <i>Agricola Lanciani</i>	6,00	36,00

DA DESSERT

Recioto della Valpolicella <i>Manara</i>	10,00
Sauternes <i>Château Roumieu</i>	10,00

DOLCETTI

Tiramisù di mamma Paola.....	8,00
Crème brûlée alla fava tonka.....	8,00
1000foglie Xbe.....	12,00
Tenerina e zabaione.....	8,00
Sorbetto del giorno.....	8,00

BIRRETTE

Lager: Budweiser Budwar <i>Repubblica Ceca</i>	33 cL.....5,00
Blanche de Neiges: Brouwerij Huyghe <i>Belgio</i>	33 cL.....6,00
Session IPA: AM:PM Thornbridge <i>Inghilterra</i>	33 cL.....6,00

NON SOLO VINO

Acqua minerale Panna e San Pellegrino.....	0,5 L.....2,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero.....	4,00
Cedrata Tassoni, Gingerino.....	4,00
Aranciata Rossa, Chinotto, Limonata <i>Macario</i>	4,00
Tè alla pesca, Tè al limone <i>Macario</i>	4,00
Spritz Bianco, Cynar, Aperol, Campari.....	6,00
Americano, Negroni.....	6,00
Gin Tonic, Vodka Tonic.....	da 10,00

PER CONCLUDERE

Caffè Torrefazione Giamaica.....	2,50
Rhum, Whisky, Cognac, Bas Armagnac.....	da 10,00
Liquori Nazionali/Artigianali.....	da 5,00
Grappe e distillati.....	da 6,00

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.