PRANZO 12:30–14:30
CENA 19:00–22:30
(DOMENICA 19:00–22:00)

TAPASOTTO NEWS

SIAMO CHIUSI
LUNEDÌ E MARTEDÌ
TUTTO IL GIORNO

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

Coperto € 2,00

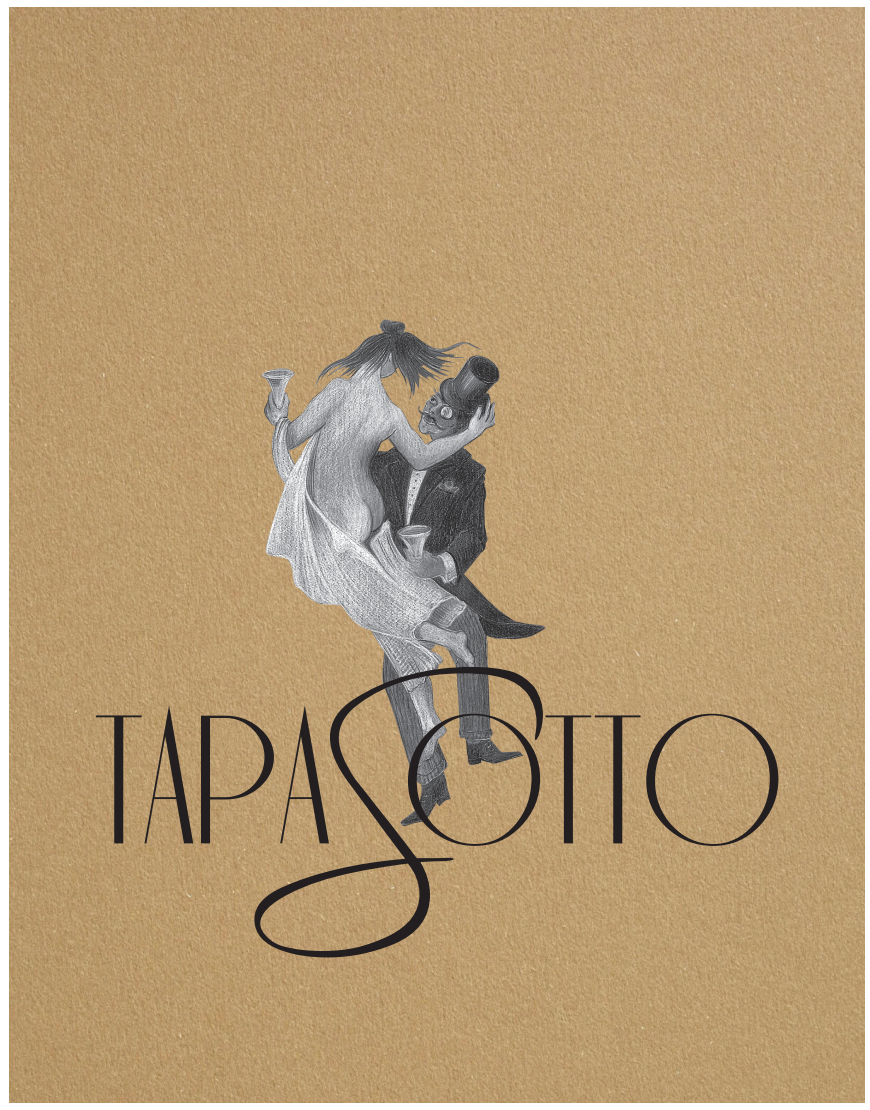
ALLA LAMA

piattino	piccolo	grande
Crudo di Parma 24 mesi	7,00	13,00
Jamón Ibérico	12,00	24,00
Prosciutto cotto Branchi	7,00	13,00
Coppa	7,00	13,00
Salame Felino	7,00	13,00
Mortadella Favola	7,00	13,00

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



NO RESERVATION, ONLY WALK IN

CICCHETTI

Panelle come a Palermo e maionese al limone	12,50
Sandwich WOW e mayo al rafano	12,50
Tortellini fritti e stracchino	12,50
Mini croissant, insalata di sedano Verona e caviale Calvisius	18,00
Manzo crudo, riso, alga Nori e uova di trota	14,00
Cavallo crudo, senape ed erba cipollina	12,50
Polpette di carne al sugo di pomodoro e basilico	12,50
Insalata di gallina, cicoria, mele, mandorle e uva	12,50
Patate cabrette, salsa verde, caprino acido e acciughe	12,50
Yakitori di gamberi, lattuga e zafferano	13,00
Gyoza alla plancia e salsa all'agro	13,00
Gnocchi di ricotta, zucca e foglia di fico	12,50
Pasta, fagioli e rosmarino	12,50
Cous cous ai finferli, spuma di patate ed erba cipollina	12,00
Uovo in vetro, salsa di pomodoro, spuma di Parmigiano e basilico	11,00
Uovo strapazzato, cime di rapa al salto e bottarga di tonno	12,50

VINELLI

BOLLICINE

	BIC	BOT
Prosecco *Biancavigna*	5,00	28,00
S.P.1 *Zambon Vulcano*	9,50	58,00
Franciacorta *SoloUva*	8,00	48,00
Crémant de Bourgogne *Veuve Ambal*	8,00	48,00
Champagne Cuvée Royale "Selezione Xbe" *Philipponnat*	14,50	80,00

BIANCHI

Soave Classico "VinSoave" *Inama*	5,00	30,00
Lugana *Patrizia Cadore*	5,00	30,00
Grillo "Kebrilla" *Fina*	6,00	36,00
Riesling Trocken *Immich-Batterieberg*	7,00	42,00
Mâcon-Villages *Joseph Drouhin*	8,00	48,00

ROSSI

Valpolicella *Roccolo Callisto*	5,00	30,00
Valpolicella Superiore *Tasi*	7,00	42,00
Langhe Nebbiolo *Produttori del Barbaresco*	7,50	45,00
Sangiovese *Villa Papiano*	7,00	42,00
SP68 (Frappato-Nero d'Avola) *Arianna Occhipinti*	7,00	42,00

DA DESSERT

Recioto della Valpolicella *La Cidalca*	10,00
Sauternes *Château Villefranche*	12,00

DOLCETTI

Tiramisù di mamma Paola	8,00
Crema bruciata alla fava di tonka	9,00
Torta di ricotta e cioccolato, spuma di zabaione	9,00
Cannolo rotto	9,00
1000foglie Xbe	12,00
Sorbetto del giorno	8,00

BIRRETTE

Lager: Budweiser Budwar *Repubblica Ceca*	33 cL	5,00
Blanche de Neiges: Brouwerij Huyghe *Belgio*	33 cL	6,00
Session IPA: AM:PM Thornbridge *Inghilterra*	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 *Macario*		4,00
Tè alla pesca, Tè al limone *Macario*		4,00
Spritz Bianco, Cynar, Aperol, Campari		6,00
Americano		6,00
Negroni		7,00
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.