



Menu Apericena

Entrée

Hummus di ceci <i>Ceci, salsa tahina, succo di limone, paprika, pepe nero e olio EVO</i> <i>Allergeni: 5, 11</i>	€ 7,00
Trippa al sugo <i>Trippa cotta lentamente in salsa di pomodoro, spezie e aromi tradizionali</i>	€ 6,00
Stracotto di manzo <i>Cotto a bassa temperatura con fondo bruno e verdure</i> <i>Allergeni: 9</i>	€ 7,00
Lampredotto con patate <i>Lampredotto morbido servito con patate e salsa verde</i> <i>Allergeni: 3, 10</i>	€ 6,00
Caponata siciliana <i>Melanzane, sedano, cipolla, olive, capperi e basilico</i> <i>Allergeni: 9</i>	€ 6,00
Patate a spicchi con buccia	€ 5,00
Tomino <i>fondente con rucola, pinoli e miele</i> <i>Allergeni: 7, 8</i>	€ 7,00
Ossa con midollo piemontese <i>timo, accompagnato con bruschette</i> <i>Allergeni: 1</i>	€ 9,00
Pane in cassetta con prosciutto di Wagyu <i> cetriolo pepino e senape al miele</i> <i>Allergeni: 1, 10, 12</i>	€ 15,00
Peposo <i>Manzo bassa cottura, vino rosso, pepe nero</i> <i>Allergeni: 12</i>	€ 7,00
Polpette al Pomodoro <i>Polpette di bollito con salsa di pomodoro e pecorino toscano</i> <i>Allergeni: 1, 3, 7</i>	€ 12,00

Bun Artigianali

Pulled Pork CBT <i>Spalla di maiale sfilacciata e cipolle dorate confit</i> <i>Allergeni: 1, 7</i>	€ 14,00
Hamburger e patatine <i>Salse a scelta</i> <i>Allergeni: 1, 7</i>	€ 10,00

Focacce Farcite

La Chianti <i>Salame al vino Chianti · Pecorino affinato nella paglia · Pomodori confit · Basilico fresco</i> <i>Abbinamento consigliato: Sangiovese / Syrah</i>	€ 11,00
La Contadina <i>Sbriciolona · Pecorino fresco · Agrodolce di peperoni · Rosmarino</i> <i>Abbinamento consigliato: Grillo / Catarratto</i>	€ 9,00
La Selvatica <i>Salame di cervo · Pecorino foglie di castagno · Pere al Gin · Pepe nero</i> <i>Abbinamento consigliato: Pinot Nero / Nerello Mascalese</i>	€ 10,00
Al Qantara <i>Finocchiona · Pecorino pere · Mostarda d'uva · Rucola · Olio EVO siciliano</i> <i>Abbinamento consigliato: Magico Bianco / Nerello Mascalese</i>	€ 10,00

Le Carni Selezionate

Reale Wagyu Japan A5 <i>un contorno a scelta compreso</i>	€ 35,00/etto
Costata Kobof snow beef danese <i>un contorno a scelta compreso</i>	€ 9,50/etto
Costata monella alpina manza italiana <i>un contorno a scelta compreso</i>	€ 7,00/etto
Rubia Gallega vacca vecchia <i>un contorno a scelta compreso</i>	€ 9,50/etto
Tomahawk Black Tara scottona Irlanda <i>un contorno a scelta compreso</i>	€ 9,00/etto
Ushi Beef <i>un contorno a scelta compreso</i>	€ 9,50/etto
Diamantina <i>un contorno a scelta compreso</i>	€ 21,00/etto
Masowia <i>un contorno a scelta compreso</i>	€ 7,00/etto
Controfiletto Black Tara 250gr <i>un contorno a scelta compreso</i>	€ 18,00
Controfiletto Bermejo Grainfeed 250gr <i>un contorno a scelta compreso</i>	€ 22,00

Taglieri di Salumi e Formaggi

— TOSCANA —

Sapori di Toscana

€ 24,00

Finocchiona · Salame Toscano · Sgambato · Pecorino Fresco · Pecorino

Stagionato · Pane · Mostarda di Uva

Allergeni: 1, 7, 12

Colline Toscane

€ 29,00

Sbriciolona · Salame Toscano Artigianale · Salame con Cinghiale · Lardo di Cinta

Senese DOP · Pecorino Affinato nella Paglia · Pecorino alle Foglie di Noce ·

Pane · Confettura di Pere al Gin · Cipolle Dorate Confit

Allergeni: 1, 7, 8, 12

— SICILIA —

Sapori di Sicilia

€ 24,00

Mortadella Limone & Pistacchio · Prosciutto Cotto Ubriaco · Salame Nostrano ·

Primo Sale · Ricotta al Forno · Vastedda della Valle del Belice DOP · Pane ·

Crema di Fichidindia · Agrodolce di Peperoni

Allergeni: 1, 7, 8

Sicilia Nobile

€ 29,00

Mortadella di Suino Nero · Prosciutto Cotto di Suino Nero · Salame Campagnolo ·

Erborinato al Pistacchio · Pecorino Stagionato DOP · Pane · Crema di Nero

d'Avola DOC · Crema di Zibibbo IGT

Allergeni: 1, 7, 8, 12;

*panificati artigianali inclusi

Panificati artigianali

€ 2,00

Formaggi al Piatto

Pecorino al tartufo

€ 7,00

Formaggio stagionato aromatizzato al tartufo

Allergeni: 7

Pecorino alle pere

€ 5,00

Affinato con frutta per un gusto delicato

Allergeni: 7

Erborinato con frutti di bosco

€ 6,00

Formaggio cremoso con venature blu

Allergeni: 7

Ricotta al forno tenera

€ 4,00

Ricotta siciliana cotta, dal sapore deciso

Allergeni: 7

Vastedda del Belice DOP

€ 5,00

Formaggio fresco tipico siciliano

Allergeni: 7

Pecorino Toscano al Chianti

€ 7,00

Pecorino stagionato affinato nel Chianti, dal gusto intenso e persistente

Allergeni: 7

Allergeni

*Il seguente elenco riporta i 14 allergeni regolamentati dal Reg. UE 1169/2011.
I numeri accanto a ogni piatto indicano gli allergeni presenti.*

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| 1 Glutine | 8 Frutta a guscio |
| 2 Crostacei | 9 Sedano |
| 3 Uova | 10 Senape |
| 4 Pesce | 11 Semi di sesamo |
| 5 Arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti |
| 6 Soia | 13 Lupini |
| 7 Latte e latticini | 14 Molluschi |

*Per allergie, intolleranze o esigenze alimentari specifiche, si prega di informare il personale di sala.
La cucina potrebbe utilizzare attrezzature a contatto con tutti gli allergeni elencati.*