



- **Aperitivo**

Cocktail internazionale a scelta o calice di vino
accompagnato da:

- Mini Bao Bun con tartare di Marchigiana IGP (selezione Cillo) e insalatina di misticanza.
- Cous Cous con verdure di stagione saltate e velluto di pomodoro San Marzano DOP 
- Focaccia artigianale a lenta lievitazione (Panificio Troisi) con pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata di Agerola e basilico. 
- Stripes di pollo fritto (selezione Cillo) ai cornflakes con salsa agrodolce spicy.

20

- **Tagliere Di Salumi E Formaggi:**

Spuma di ricotta di bufala, formaggio ubriaco all'Aglianico, pecorino di Laticauda, caciocavallo Podolico stagionato, prosciutto crudo del Taburno, salsiccia piccante, mortadella e pancetta arrotolata dolce di maiale Nero Casertano (selezione Cillo) con confetture di nostra produzione e miele.



24

- **Montanara** 

Focaccia artigianale a lenta lievitazione (Panificio Troisi) con pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata di Agerola e basilico.

8

- **Selezione di Tre Mini Bao Bun con:**

- ① Tartare di Marchigiana IGP (selezione Cillo) e insalatina di misticanza.
- ② Provola di Agerola, melanzane "a funghetto" secondo tradizione e basilico. 
- ③ Guacamole di avocado BIO, semi di chia e insalatina di valeriana al lime. 

15

- **Chicken Stripes**

Straccetti di pollo fritto (selezione Cillo) ai cornflakes con salsa agrodolce spicy.

10

- **Cous Cous** 

Cous Cous con verdure di stagione saltate e velluto di pomodoro San Marzano DOP.

8



- **Spaghetti Meatball**

Spaghettoni con polpette di manzo Marchigiana IGP (selezione Cillo) al ragù napoletano.

18

- **Ravioli** 

Ravioli* farciti di melanzane e scamorza, con pesto di datterino giallo, rosso e chips di melanzana.

17

- **Club Sandwich**

Pane in cassetta con Petto di pollo (selezione Cillo) alla griglia, bacon di maiale nero Casertano (selezione Cillo), formaggio filante, lattuga, mayo e salsa BBQ.

14

- **The Burger**

Bun con hamburger di Marchigiana IGP (selezione Cillo), caciocavallo di Pezzata Rossa, bacon di maiale Nero Casertano (selezione Cillo), pomodoro Sorrentino cuore di bue, lattuga e mayo.

14

- **Picanha**

Bistecca di manzo Marchigiana IGP (selezione Cillo)
taglio picanha alla griglia con insalatina di misticanza, mela
annurca, noci e salsa citronette.

25

- **Cotoletta secondo noi**

Cotoletta di manzo Marchigiano IGP (selezione Cillo) con impanatura
dello chef, rucola di campo e pomodorino giallo.

16

- **Tiramisu'**

Tiramisù classico secondo tradizione.

7

- **Percoche e vino**

Tartelletta di pasta frolla con crema pasticcera, percoca e
riduzione di Piediroso.

7

 = Vegetariano

 = Vegano

Servizio 10%



Tutte le nostre pietanze sono ottenute da materie prime stagionali, utilizzando prodotti locali per rispettare il principio della filiera corta.

Ci forniamo infatti da aziende certificate per filiera uni en iso 22005:2008. Anche nella composizione dei nostri menù, cerchiamo di essere coerenti con l'etica di sostenibilità che contraddistingue Vernissage.

<i>allergeni</i>	<i>allergens</i>	<i>allergènes</i>
GLUTINE	GLUTEN	GLUTEN
CROSTACEI	CRUSTACEANS	CRUSTACÉS
UOVA	EGGS	OEUFS
PESCE	FISH	POISSON
ARACHIDI	PEANUTS	CACAHUÈTES
SOIA	SOYA	GERMES DE SOJA
LATTE	MILK	LAIT
FRUTTA A GUSCIO	NUTS	NOIX
SEDANO	CELERY	CÈLERY
SENAPE	MUSTARD	MOUSTARDE
SESAMO	SESAME SEEDS	GRAINES DE SÉSAME

Questi sono gli allergeni che potrebbero essere presenti nelle pietanze del nel nostro menù. Chiedere al personale di sala in caso di eventuali intolleranze e/o allergie.

* I prodotti contraddistinti da asterisco potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.