

- **Aperitivo**

Cocktail internazionale a scelta o calice di vino
accompagnato da:

- Pepita di pollo homemade servite con maionese affumicata
- Bruschetta con crema di asparagi e culatello del taburno (selezione Cillo)
- Mini croque monsieur
- Lingotto di picanha di manzo Marchigiana IGP (selezione Cillo) con salsa bernese home-made

20

- **Tagliere di salumi e formaggi:**

Spuma di ricotta di pecora, blue di bufala, caciotta semistagionata di capra, caciocavallo Podolico, culatello del Taburno, salsiccia piccante, mortadella e pancetta arrotolata dolce di maiale Nero Casertano (selezione Cillo) con confettura di mela annurca, miele di castagno e noci

25

- **Chicken nuggets homemade**

Pepite di pollo homemade servite con maionese affumicata

10

- **Croque Monsieur**

Toast francese con prosciutto cotto, groviera filante e béchamel

10

- **Assiette di bruschette**

Degustazione di 4 bruschette "Panificio Troisi"

① Vellutata di friarielli, pomodori semi-dry e noci 

② Blue di bufala, dadolata di zucca e riduzione di aceto balsamico IGT 

③ Crema di asparagi e culatello del Taburno (selezine Cillo)

④ Ciauscolo di maiale Nero Casertano e funghi pioppini

12

- **Tonnarello**

Tonnarelli con cremoso di salsiccia Norcina, friarielli e fonduta di pecorino romano

16



- **Ravioli** 🍃

Ravioli farciti con cacio, pepe, vellutata di zucca, salvia e crumble di noci

16

- **Stinco di maiale alla brace**

Stinco di maiale affumicato alla brace (selezione Cillo) con coleslaw di cavolo verza e cremoso di patate

19

- **Panciabatta con Picanha**

Panciabatta (panificio Troisi) con tagliata di picanha di manzo Marchigiana IGP 180gr.(selezione Cillo), cacio-ricotta di capra, scarola riccia, salsa aioli e bbq

19

- **The Neapolitan Burger**

Bun (panificio Troisi) con hamburger di maiale nero Casertano 180gr. affumicato, friarielli, scamorza e salsa bernese homemade

16

*disponibile anche con burger di manzo Marchigiano IGP 180 gr.

15

*disponibile anche con burger di pollo giallo 180 gr.

13

- **Picanha**

Bistecca di manzo Marchigiana IGP (selezione Cillo)

taglio picanha (330 gr.) con cremoso di patate e chips di cavolo nero

27

- **Soufflè**

Flan al cioccolato con cuore caldo, servito con crema alla vaniglia


8

- **Tiramisu'**

Tiramisù classico secondo tradizione

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.