



# PIANTAVIGNA

APERITIVI TAPAS PIATTI COCKTAILS

## Tapas

Il termine spagnolo **TAPA** indica una piccola porzione di cibo adatta sia per accompagnare un aperitivo, sia per cenare provando tanti piatti e sapori diversi.



L'idea della tapa è tanto bella quanto semplice: **CONDIVIDERE** momenti, esperienze e gastronomia intorno ad un tavolo in un ambiente conviviale ed accogliente.

## selezioni

**SELEZIONE DI SALUMI 10,00€**

Proposta di salumi a rotazione

**SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI 12,00€**

Accurata selezione di formaggi locali con composta fatta in casa e miele 100% naturale (Zona Alpi Fromagerie)

**LA MISTA 14,00€**

Proposta di salumi e formaggi selezionati

**L'ACCIUGA DI PRIMAVERA 16,00€**

Alici Cantabriche da pesca primaverile notturna, stagionata da 6 a 10 mesi, servite con pane tostato, burro al pepe rosa e filetto di pomodoro della Navarra

- SENZA LATTOSIO
- NATURALMENTE PRIVO DI GLUTINE
- VEGAN

\*alcuni alimenti potrebbero essere surgelati o sottoposti all'abbattimento di temperatura



TAPAS VEGETARIANE

**chili di verdure 4,50€**

con croccante di mais

**farinata di ceci al timo fresco 5,00€**

con verdure caponate

**polentina di storo 6,00€**

con farina di grano "Marano", crema di funghi e morbido di gorgonzola

**tortilla di patate e cipolle 5,00€**

con maionese al dragoncello

**farinata di ceci al timo fresco 5,00€**

con stracciatella pugliese

**robiola filante 4,50€**

con pan brioche artigianale e marmellata leggermente senapata

**miniburger di verdure 5,00€**

con maionese alla curcuma servito con patate fritte e salse



TAPAS CON CARNE

**tar-tram 7,00€**

tartare di manzo alla senape e miele, servita su doppio pane bianco tostato con morbido di capra alle erbe

**farinata di ceci al timo fresco**

con mortadella ai pistacchi 5,00€

con speck 5,00€

con crudo 6,00€

**miniburger di pestöm 5,00€**

con cipolle di tropea caramellata, maionese al dragoncello, servito con patate fritte e salse

**albondigas de ternera 6,00€**

polpette di manzo in umido



TAPAS CON PESCE

**alici croccanti 6,00€**

con tempura di verdure e salsa di soia

**o'ring mini burger 5,00€**

anello di cipolla fritto, pepita di merluzzo e salsa tartara

**polipetti in umido 5,00€**

con morbida polenta di Storo

**fish balls 6,00€**

polpette di baccalà, patate e porri

# PIATTI

## CASONCELLI AL BUIO 10,00€

Proposta di casoncelli fatti a mano con ripieno stagionale e condimento abbinato

## LACCIUGA NEL GORGO 13,00€

Pasta con acciughe del cantabrico, crema di gorgonzola dop, peperoncino e prezzemolo

## ORECCHIETTE AL PESTO NERO 9,00€

Pesto di cavolo nero, tartare di barbabietole rosse e mandorle tostate

## TAR-TRAM DI MANZO 14,00€

Tartare di manzo alla senape e miele, doppio pane bianco tostato e morbido di capra alle erbe

## TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO 16,00€

con spinacino fresco, uvetta, noci e riduzione di porto

## PLUMA IBERICA 18,00€

Pregiato taglio di maiale iberico, delicato ed estremamente morbido, cucinato alla piastra e servito con patate e bis di salse

## SALMON POKE (poh-kai) 15,00€

Piatto di origini hawaiane a base di riso basmati, salmone marinato soia e lime, avocado cream, verdure e semi misti

## VEGAN POKE (poh-kai) 15,00€

Piatto di origini hawaiane a base di riso basmati, tofu alla piastra, avocado cream, legumi, verdure e semi misti

## I NOSTRI PIATTI

Genuinità, stagionalità, qualità, tradizione e ricercatezza, insieme a tanta passione sono alla base della nostra cucina.

Buon appetito!

# BURGERS

## HAMBURGER G.M. PIANTAVIGNA 13,00€

burger di manzo nostrano servito con pane artigianale ai semi misti, radicchio rosso, robiola, maio al dragoncello e bacon + patatine fritte e salsa

## PIANTAVIGNA FISH BURGER 16,00€

filetto di storione bianco "calvisius" cotto al vapore, servito con pane artigianale al nero di seppia con semi misti, goccia di habanero, pomodoro, lattuga, maio al dragoncello + patate fritte e salsa

## PIANTAVIGNA VEGAN BURGER 14,00€

burger di lenticchie, patate, curry, maio vegan di riso servito con pane artigianale ai semi misti, pomodoro e lattuga + chips di sedano rapa

- SENZA LATTOSIO
- NATURALMENTE PRIVO DI GLUTINE
- VEGAN

\*alcuni alimenti potrebbero essere surgelati o sottoposti all'abbattimento di temperatura

# DRINKS



ACQUA 0,5 L	1,50€
ACQUA 1 L	2,50€
BIRRA PICCOLA	3,50/4€
BIRRA MEDIA	5/6,00€
VINO AL CALICE	4/6,00€
PIRLO	4,00€
COCKTAILS	da 7,00€
AMAR E LIQUORI	da 4,00€
DISTILLATI	5,00€
CAFFÈ	1,30€
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50€
CAFFÈ CORRETTO	1,60€



## DOLCI

homemade!

DAI 4,00€ AI 6,00€