

BITES

OLIVE MARINATE	3 €
MARINATED OLIVES	
SOTTACETI DELLA CASA	3 €
HOUSE PICKLES	
ANACARDI PICCANTI	3 €
SPICY CASHEWS	
PANE LIEVITO MADRE DI TELLIA® LAB, BURRO ALL'AGLIO NERO, PEPERONCINO/ACCIUGA DEL CANTABRICO	4/7 €
TELLIA® LAB SOURDOUGH BREAD, CHILI AND BLACK GARLIC BUTTER/CANTABRIAN ANCHOVY	

SMALL/MAIN PLATES

BURRATA DI BUFALA E POMODORINI DI BADOLA AL FORNO	7 €
BUFFALO BURRATA WITH FARMER'S RABBIT CHERRY TOMATOES	
CROSTONE DI TELLIA® LAB CON BACCALA* MANTECATO	7 €
COD* MANTECATO ON A TELLIA® LAB'S SOURDOUGH TOAST	
CROCCHETTE** DI CODA DI FASSONA	8 €
FASSONA OX TAIL CROQUETTES**	
TARTARE DI TONNO** E ANGURIA, CON TOMINO VACCINO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO	9/16 €
TUNA** AND WATERMELON TARTARE WITH CANTABRIAN ANCHOVIES E COW'S CURD	
VITELLO NON TONNATO	9/16 €
FASSONA ROAST BEEF** WITH SATAY SAUCE	
IL NOSTRO PASTRAMI BUN	10 €
TELLIA® LAB'S BUN WITH OUR HOME MADE PASTRAMI**, LANZO'S TOMA CHEESE, SOUR KRAUT, MUSTARD	
RAVIOLI DEL GIORNO	8/14 €
RAVIOLI OF THE DAY	
CONTORNI: PATATE FRITTE/INSALATA VERDE	5 €
SIDES: FRENCH FRIES/GREEN SALAD	

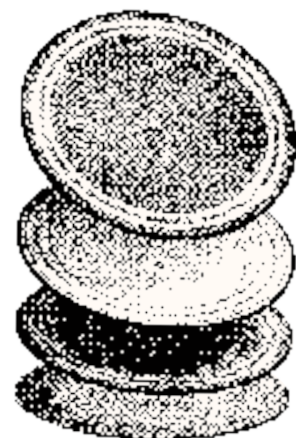
APERITIVO, TAGLIERI / APERITIF, SHARING PLATTERS

FORMULA APERITIVO bevanda a scelta e stuzzichini	16 €
APERITIF FORMULA drink of your choice and finger food	
TAGLIERE FORMAGGI	10 €
CHEESE PLATTER	
TAGLIERE SALUMI	12 €
CHARCUTERIE PLATTER	
TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI	18 €
CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER	

IL COPERTO HA IL PREZZO DI 1,5 € A PERSONA.
IN BASE ALLA REPERIBILITÀ ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI (*) O ABBATTUTI (**). LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

COVER CHARGE COSTS 1,5€ PER PERSON. DEPENDING
ON AVAILABILITY, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN (*) OR KNOCKED DOWN (**).
INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE
ALLERGIES OR INTOLERANCES IS AVAILABLE BY CONTACTING THE STAFF.

SMALL BITES
BIG PLEASURE



FOOD

LA DROGHERIA