- **Aperitivo**

  Degustazione di quattro pietanze abbinate a cocktail internazionale a scelta:

  - Mini croque monsieur con prosciutto cotto (selezione Cillo), groviera e besciamelle.
  - Mini tartare di Marchigiana IGP (selezione Cillo) con senape di Dijon.
  - Focaccina con crema di fave e cicoria.
  - Stripes di pollo fritto (selezione Cillo) ai cornflakes con maionese alla barbabietola.

  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

Servizio 10%

- **Focaccine**

  Focaccia artigianale a lenta lievitazione (panifico Troisi) con:

  1. Lardo di Colonnata IGP ed olio EVO al tartufo.
  2. Crema di fave e cicoria.
  3. Ricotta di bufala ed acciughe di Cetara.

  12

- **Terrina**

  Terrina di patate con crema di carciofi, funghi e provola affumicata di Agerola.

  8

- **Chicken Stripes**

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

  9

- **Vegan Pepite**

  Pepite di verdura di stagione fritte profumate al curry con maionese vegana al limone.

  6

Servizio 10%

- **Spaghetti Meatball**

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

  18

- **Gnocchetti**

  Gnocchetti con broccoli, crema di pecorino di Laticauda e limone candito.

  POSSIBILE ANCHE IN VERSIONE VEGANA

  14

- **Maiale CBT**

  Pancia di maiale Nero Casertano (selezione Cillo) marinata in zenzero e soia cottura con metodo CBT, cavolo viola e mela arrostita.

  18

- **Picanha**

  Bistecca di manzo Marchigiana IGP (selezione Cillo) taglio picanha con carciofo affumicato e cremoso di patate.

  25

Servizio 10%

- **The Burger**

  Bun con hamburger di Marchigiana IGP (selezione Cillo), caciocavallo di Pezzata Rossa, spinaci, bacon di maiale Nero Casertano (selezione Cillo) e maionese alla barbabietola.

  14

- **Fish'N'Chips**

  Filetto di pescato deep fried con patate aromatizzate alle erbe mediterranee e salsa tartara.

  22

- **Tiramisu'**

  Tiramisù classico secondo tradizione.

  7

- **Scomposta**

  Scomposta di crumble al cacao, mela aromatizzata alla fava tonka e ricotta.

  7

Servizio 10%

menu

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.

allergeni	*allergens*	*allergénes*
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 potrebbere 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.