

VELLOIA

MENU

DAL FORNO

Focaccia barese	7
Focaccina con piselli e formaggio	8
Grill sandwich scamorza e cicoria	8
Babaganoush con focaccia allo zatar	8
Pita con felafel	10
Buccellato, pomodori, pesche, ricotta	10

DALLA CUCINA

Fagiolini al sesamo, katsuobushi	8
Polpette con maionese al curry	8
Samosa	8
Bon Bon :)	10
Bao, pancia di maiale in agrodolce	10
Ravioli cinesi	10
Jacket potato, creme fraiche, aringa	10
Arepas, avocado, tonno	10
Cozze alla 'nduja	12
Tartare di manzo, pomo verde fritto	12
Spiedino di polpo e patate, salmorejo	12
Insalata di coniglio patate	12
Ceviche di capasanta	14
Pollo fritto thai	14

DALLA GASTRONOMIA

Alici alla povera	6
Mortadella "Ibridabrada"	6
Grudo cinta senese "Il Poggio"	6
Porchetta di Mangalica	7
Chorizo	7
Tagliere con 3 assaggi di salumi	14
Tagliere con 3 assaggi di formaggio	14

DOLCI

Tiramisu	6
Fragole con panna montata	7

CAFFE

Espresso miscela Trinci	1,5
-------------------------	-----

SFUSO

La Staffa Bianco IGT (verdicchio)	1/2 lt. 10 1 lt. 20
Antonio Camillo Rosso Toscana (sangiovese)	1/2 lt. 10 1 lt. 20

MESCITA

BOLLE

Filipa Pato Blanc de Blancs (bical, cercial, maria gomes)	6
--	---

BIANCHI

Cirelli Trebbiano Abruzzo (trebbiano)	5
Calafata Gronda (malvasia, treb., etc)	6

ROSATI

Ampeleia Rosato (carignano, alicante)	6
---------------------------------------	---

ROSSI

Cirelli montepulciano Abruzzo	5
Ampeleia Unlitro (alicante, carignano, sangiovese)	5

ALTRO

BIRRE ARTIGIANALI

Bruton Bianca (blanche)	6
Bruton di Bruton (golden ale)	6
Bruton Lilith (american pale ale)	6
Bruton Abiura (saison style)	6

VERMUT

Lenzini Vermoon	6
Chinati Vergano Americano	6
Chinati Vergano Bianco	6

COCKTAILS

Mi-To	6
Negroni	6
Gin Tonic	6

Amari nazionali	3
Birre nazionali	3

Pane, acqua e coperto	1,5
-----------------------	-----