

# LA DROGHERIA

VINI • LIQUORI

Tutti i giorni dalle 17:00 alle 22:00 / Every day from 17:00 to 22:00

## SNACK

Olive marinate <i>Marinated olives</i>	3 €
Anacardi speziati <i>Spicy cashew nuts</i>	3 €
Sottaceti della casa <i>Housemade pickles</i>	3 €
Pane lievito madre**, burro all'aglio nero, peperoncino/sardina gorda affumicata <i>Sourdough bread**, chili, black garlic butter/smoked fat sardine</i>	4/7 €

## LE TAPAS

Cavolo cappuccio, tahina, chili e melograno fermentati, mandorle, aneto/pastrami** di Black Angus piemontese maison <i>Curly cabbage, tahini, fermented chili and pomegranate, almonds, dill/maison Piedmont black angus pastrami**</i>	6/8 €
Zucca, zenzero, limone, liquirizia/halloumi grigliato/capasanta** grigliata <i>Pumpkin, ginger, lemon, liquorice/grilled halloumi/grilled scallop**</i>	5/7/9 €
Cardoncelli, ketchup di barbabietola, pinzimonio/rib-eye** di Black Angus piemontese <i>King oyster mushrooms, beetroot ketchup, green sauce/Piedmont Black Angus rib-eye**</i>	6/9 €
Minestrone di fregola, verdure di stagione, pesto di basilico <i>Fregola minestrone, seasonal veg, basil pesto</i>	6 €
Topinambur, pesto di nocciole, uovo tamago/spiedino di cuore bovino** <i>Jerusalem artichokes, hazelnut pesto, tamago egg/beef heart** grilled skewer</i>	6/7 €
Maltagliati, ragu bianco di arrosto della vena**, gremolata <i>Maltagliati pasta, white beef** stew ragu, gremolata</i>	8 €
Taco di mais, asado di Black Angus** piemontese, cipolla, chimichurri <i>Corn mini taco, Piedmont Black Angus** asado, onions, chimichurri</i>	7€
Tagliere di salumi e formaggi <i>Platter of cold cuts and cheeses</i>	18€

## LA FORMULA APERITIVO • APERITIF FORMULA | 14 €

**EXTRA:** Prodotti Premium o Signature Cocktail  
+ 6€ sul prezzo del bicchiere/cocktail

**EXTRA:** Premium products or Signature Cocktail  
+ 6€ s to the price of the glass/cocktail

**BEVANDA A SCELTA + STUZZICHINI MISTI  
DI APERITIVO + SERVIZIO AL TAVOLO**

**BEVERAGE OF YOUR CHOICE + APPETIZERS  
+ TABLE SERVICE**

Il servizio al tavolo ed il coperto hanno un prezzo complessivo di 1 € 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.

Table service and cover charge have a total price of 1 € 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.



# LA DROGHERIA

VINI • LIQUORI

## SNACK

Olive marinate <i>Marinated olives</i>	3 €
Anacardi speziati <i>Spicy cashew nuts</i>	3 €
Sottaceti della casa <i>Housemade pickles</i>	3 €
Pane lievito madre**, burro all'aglio nero, peperoncino/sardina gorda affumicata <i>Sourdough bread**, chili, black garlic butter/smoked fat sardine</i>	4/7 €

## LE TAPAS

Tutti i giorni dalle 17:00 alle 22:00 / Every day from 17:00 to 22:00

Cavolo cappuccio, tahina, chili e melograno fermentati, mandorle, aneto/pastrami** di Black Angus piemontese maison <i>Curly cabbage, tahini, fermented chili and pomegranate, almonds, dill/maison</i> <i>Piedmont black angus pastrami**</i>	6/8 €
Zucca, zenzero, limone, liquirizia/halloumi grigliato/capasanta** grigliata <i>Pumpkin, ginger, lemon, liquorice/grilled halloumi/grilled scallop**</i>	5/7/9 €
Cardoncelli, ketchup di barbabietola, pinzimonio/rib-eye** di Black Angus piemontese <i>King oyster mushrooms, beetroot ketchup, green sauce/Piedmont Black Angus rib-eye**</i>	6/9 €
Minestrone di fregola, verdure di stagione, pesto di basilico <i>Fregola minestrone, seasonal veg, basil pesto</i>	6 €
Topinambur, pesto di nocciole, uovo tamago/spiedino di cuore bovino** <i>Jerusalem artichokes, hazelnut pesto, tamago egg/beef heart** grilled skewer</i>	6/7 €
Maltagliati, ragu bianco di arrosto della vena**, gremolata <i>Maltagliati pasta, white beef** stew ragu, gremolata</i>	8 €
Taco di mais, asado di Black Angus** piemontese, cipolla, chimichurri <i>Corn mini taco, Piedmont Black Angus** asado, onions, chimichurri</i>	7€
Culatta di maiale stagionata 24 mesi (Linea Extra) <i>Pork Culatta aged for 24 Months (Linea Extra)</i>	10 €

Il servizio al tavolo ed il coperto hanno un prezzo complessivo di 1 € 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.

Table service and cover charge have a total price of 1 € 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.