VERSO

WINE BISTROT

MENU

VERSO

WINE BISTROT

Una cucina innovativa, attenta ai dettagli e legata ai prodotti che la terra, di stagione in stagione ci offre. Un connubio straordinario di gusto e di profumi che si completa nell'incontro con i vini.
Una ricca cantina e una cucina moderna costituiscono le due anime del bistrot.

I SINGOLI

Orecchiette chips al primitivo di Manduria **€ 3**
con sale Maldon (1)

Orecchiette chips alle cime di rapa **€ 4**
con sale Maldon (1)

Tacos **€ 6**
con battuta di Fassona,olio evo,sale Maldon,senape al miele,
e frutto del cappero (1, 10)

Tacos di Tonno **€ 8**
con tartare di tonno al lime,mela verde, stracciatella,
nocciole e salsa teriyaki (1,4,7,8,6)

Gyoza Autunno **€ 6**
ripieno di zucca, crema di erborinato e noci (1,7,8)

Gyoza Polpo **€ 8**
ripieno di ragù di polpo, emulsione all'acqua di polpo, salsa teriyaki
e peperone crusco (1,4,6)

Crostini Cantabrico **€ 10**
con burro "Caseificio Lanzillotti" e Alici del Cantabrico (1,7,4)

Coperto € 2

I CONVIVI

Tartare di Fassona **€ 15**
con stracciatella, pomodoro secco, olive taggiasche e crumble di capperi (7,6)

Tiradito di tonno **€ 16**
Tonno marinato agli agrumi, finocchio in osmosi, cipolla in agro, gocce di peperone, melogramo e tobiko (4)

Riso Thai Veg **€ 9**
riso saltato con verdure in salsa di soia, germogli di soia, mandorle, sesamo tostato e zest di lime (6,8, 11)

ANGOLO BERKEL

Degustazione di salumi artigianali e formaggi affinati **€ 28**
espressione autentica della nostra ricerca (7,8)

Degustazione di salumi artigianali selezionati **€ 22**

Degustazione di formaggi selezionati (7,8) **€ 16**

SPECIAL ROLL

Uramaki tonno **€10**
Tonno, cetriolo, mayo al peperone crusco, gocce di peperone e crumble di tacos (4,3,1,6,11)

Uramaki salmone **€10**
Salmone, crema di formaggio fresco, salsa teriyaki, tobiko e chips di riso (4, 7, 6,11)

Uramaki fassona **€10**
Fassona, stracciatella, pomodoro secco, salsa teriyaki e crumble di capperi (6,7,11)

I SEGUITI

Yakitori di pollo in salsa teriyaki **€ 12**
con mayo al peperone crusco (3,6)

Pancia di maiale cbt **€ 14**
con mele essiccate e nocciole (8)

Tataki di tonno **€ 19**
Con crema di zucca arrosto al miso e mandorle (4,6,8,11)

Coperto € 2

BEVANDE

Acqua naturale Electa 75cl	€ 2.50
Acqua effervescente Ferrarelle 75cl	€ 2.50
Acqua frizzante Ferrarelle Maxima 75cl	€ 2.50
Coca Cola 33 cl	€ 3
Coca Cola Zero 33 cl	€ 3
Fanta 33 cl	€ 3
Birra Viola Blanche 4,8%alc.vol. 35cl	€ 6.50
Birra Viola Lager 5,6% alc.vol. 35 cl	€ 6.50
Birra Viola IPA 5,8%alc.vol. 35 cl	€ 7

LISTA DEGLI ALLERGENI

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011

1. **Glutine**
2. **Crostacei**
3. **Uova**
4. **Pesce**
5. **Arachidi**
6. **Soia**
7. **Latte**
8. **Frutta a guscio**
9. **Sedano**
10. **Senape**
11. **Sesamo**
12. **Solfiti**
13. **Lupini**
14. **Molluschi**

Si invita la gentile clientela a segnalare eventuali allergie o intolleranze al personale. Alcune preparazioni possono contenere tracce di allergeni.

VERSO

WINE BISTROT

Via IV Novembre, 25 - 72020 Erchie (BR)
(+39) 351 76 90 261
versowinebistrot@gmail.com

www.versowinebistrot.it