

# **APERITAGLIERE**

20/ persona

Selezione di affettati del "Salumificio Mannori": prosciutto crudo, guanciale, salame, mortadella al Vermouth, salsiccia passita, ciccioli con crostini, pecorini e salse

# **APERISUSHI**

22/ persona

Uramaki california 8pz  
Uramaki classic tuna 8pz  
Nigiri salmone 1pz  
Nigiri tonno 1pz  
Gunkan salmone 1pz  
Gunkan tonno 1pz

# **APERIVEGGY**

18/ persona

Hummus di carote  
Crocchetta di melanzane  
con mayo vegetale al basilico 2pz  
Crostino al ragù vegetale 2pz  
Crostino ai funghi porcini 2pz  
Caponata fatta in casa  
Carciofo su hummus di ceci  
Tartare di avocado e pomodoro

# **APERIPINSA**

16/ persona

Mortadella Bologna, trito di pistacchio, burrata 2pz  
Alici del Golfo di Biscaglia, bufala, pomodorini arrosto 2pz  
Lardo senese, trito di noci e miele 2pz

# **APERIFICATTOLA**

16/ persona

Prosciutto crudo, crema di stracchino 2pz  
Salame, pecorino, marmellata homemade 2pz  
Prosciutto cotto, brie e noci 2pz

# **APERIGOURMET**

18/ persona

Tartare di gambero, burrata, trito di pistacchi, zeste di lime e olio extravergine di oliva 3pz  
Tartare di tonno, menta, stracciatella, pomodori secchi sott'olio, capperi e olio extravergine di oliva 3pz

**FORMULA**  
per 2 persone

Scegliete il vostro **APERI** da **condividere**

Scegliete un **drink** a testa

# APERITIME

 **PIATTO VEGANO**  
 **PIATTO DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE**

I piatti senza glutine vengono serviti in piatti neri, per una facile identificazione.