



camera a sud
vino e cibo

MENU

da spizzicare o per cominciare

(to start with and snack on)

Friselle | *typical dry bread from Puglia*

Pomodoro e origano (Vg) 3,50€

Tomatoes and oregano (vg)

Pomodoro, mozzarella e origano 4,50€

Tomato, mozzarella and oregano

Pomodoro, origano, olive, acciughe e capperi 5€

Tomato, oregano, olives, anchovies and capers

Stracciatella, cime di rapa e cips di capocollo 6€

Stracciatella, turnip tops and capocollo chips

Crostini | *bruschetta*

Hummus di ceci, olive taggiasche e friggitelli (Vg) 6€

Chickpea hummus, taggiasche olives and friggitelli

Taleggio, radicchio candito, pere e noci 6€

Taleggio cheese, candied radicchio, pears and walnuts

Crema di zucca, cavolo nero e guanciale, 6€

Pumpkin cream, black cabbage and bacon

Salumi e Formaggi | *charcuterie,*

Selezione di salumi tipici del territorio emiliano, 12€

Selection of typical cold cuts of the Emilia

Selezione di formaggi tipici italiani con marmellate, 14,00€

Selection of typical Italian cheeses with jam

Cestini | *Bread basket*

Crescentine fritte (8 pz), 6€

Tigelle (8 pz), 6€

Piatti caldi e freddi

(Hot and cold dishes)

Roastbeef di manzo con sformatino di verdure e patate al forno, 12€

Roastbeef with vegetable flan and potatoes

Cous Cous con verdure speziate, uvetta e pinoli (Vg) , 9€

Cous Cous with spicy vegetable, raisin and pine nuts (Vg)

Crepes con verza con crema di gorgonzola dolce e arachidi, 10€

Cabbage crepes with sweet gorgonzola cream and walnuts

Polpette vegetariane con verdure e salsa allo yogurt, 9€

Vegetable patties with a side of vegetable and yogurt sauce

Hamburger del Vez con patate al forno e maionese, 12/14€

Hamburger of the day

Pantesca con uovo sodo e maionese allo yogurt e origano, , 10€

Pantesca salad with boiled egg and yogurt and oregano mayonnaise., € 9

Insalate (servite con crostini e maionese)

Salads (with crostini and mayonnaise)

Quinoa, spinacini, ceci, pomodori secchi, melograno e nocciole, 10€

Quinoa, spinach, roasted chickpeas, dried tomatoes pomegranate and hazelnuts, € 10

Salmone affumicato con finocchi, rucola, arance e mandorle, 10€

Smoked salmon with fennel, rocket, oranges and almonds,

OGNI GIORNO PUOI TROVARE DIVERSI FUORI MENU,
MA QUELLI TE LI DICIAMO A VOCE.

(ask about our specials)

Vg = piatti vegani | *vegan recipes*

Tapas (dalle 18 alle 21)

Tapas (from 6 to 9 pm)

Bocconcini di pollo al curry 4,50€

Curry chicken nuggets

Polpettine vegetariane e salsa allo yogurt 4,00€

Vegetable patties with yogurt sauce

Hummus di ceci con crostini (Vg) 4,50€

Chickpea hummus with crostini

Patate al forno e maionese, 3,50€

Roasted potatoes and mayonnaise

Dolci

Dessert

Torta di carote | carrot cake, 3,50€

Cheese cake, 4,00€

Biscotti assortiti | mixed cookies, 4,00€

Pasticciotto con crema di ricotta e gianduia, 2,50€

Brownie al cioccolato e noci, 2,50€

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

For any information on substances and allergens, please refer to the relevant documentation that will be provided on request.