

TOG bistrot

APERTURE



**Uovo
Patate
Radicchio**

14€
(1, 3, 7)



**Lingua
Gambero
Mango**

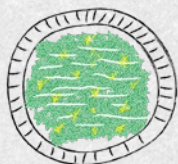
20€
(1, 2, 3, 4)



**Ombrina
Lamponi
Spinacino**

18€
(4)

PRIMI



**Risotto alle erbe
Limone
Caprino**

20€
(7, 9)



**Plin
Jus
Salvia frita**

22€
(1, 3, 7, 9)



**Tagliolini
Trotta
Pomodorini caramellati**

24€
(1, 3, 4, 7)

SECONDI



**Topinambur
Carciofo
Nocciole**

22€
(7, 8)



**Maialino
Cavoli
Mela**

24€
(7, 10)



**Baccalà
Cannellini
Salsa verde**

28€
(1, 3, 4)

THE TASTE OF LOVING

In caso di allergie o intolleranze richiedi il foglio allergeni al personale di sala. *Prodotto congelato all'origine.

TOG bistrot

DOLCI - SELEZIONE CRACCO IN GALLERIA

Tiramisù classico (1, 3, 7) 7 €

Sacher con cioccolato fondente,
albicocca e lime - Senza glutine (3, 7, 8) 7 €

Cheesecake ai frutti rossi (1, 7, 8) 7 €

Crostatina di frutta fresca con frolla
cotta (1, 3, 7, 8) 7 €

BEVANDE

Acqua San Pellegrino
e Acqua Panna in vetro 0,75cl 3 €

Soft drink 3,50 €

Birra del Parco IPA 6,50 €

Birra del Parco PILS 6,50 €

Aperitivo Nonino 5 €

Spritz Aperol o Campari 8 €

Prosecco DOC Calice Bottiglia

Prosecco DOC Extra Brut
"ViaVenti" - *Masottina* 7 € 28 €

Prosecco DOC Treviso Extra Dry
Maschio dei Cavalieri 7 € 30 €

Prosecco DOC Rosé Millesimato
2021 Extra Dry - *Maschio dei Cavalieri* 7 € 30 €

Vini Calice Bottiglia

Ribolla Gialla IGT 2022
I Magredi 7 € 25 €

Chardonnay DOC 2019
Prediomagno 7 € 30 €

Refosco dal Peduncolo Rosso
DOC 2022 - *I Magredi* 7 € 28 €

Ruchè di Castagnole Monferrato
DOCG 2019 - *Prediomagno* 7 € 30 €

Amaro Bianco Cracco 5 €

Gin Organico Cracco 5 €

Anice Secco Speciale Vernelli 5 €

Rum Flor de Caña - 12 años 8 €

Caffè Hardy 2,00 €

Il nostro pane artigianale con lievito
madre e coperto 3,50 €

THE TASTE OF LOVING