

FOOD

WINENOT?
CAFÈ • WINEBAR

PANINI* Gourmet

IL PIEGATO

Coppa piacentina, fontina e paté d'olive .6

LO STRAMINER

Mortadella Bologna, pesto di pistacchi, e crema di aceto balsamico .7

IL BARBARASCO

Pancetta, cipolla caramellata, gorgonzola naturale .6

IL NERO DIAVOLA

Polpo croccante, 'nduia, spinacino e bufala .9

LO SCIAMPAGN

Carne di fassona tagliata al coltello, senape dijon, capperi e cipolla caramellata .8

*è possibile scegliere tra pane rustico croccante, o classico "hamburger" morbido

PIATTI & TAPAS*

- Tagliere Salumi e sottoaceti 7/14
- Tagliere misto di salumi e formaggi 15
- Ardesia di formaggi con miele e marmellate 7/14
- Acciughe del cantabrico con burro e pane tostato 14
- Bruschetta, pomodoro, olive Taggiasche e basilico 5/10
- Tartare di fassona con scaglie di parmigiano Reggiano 7/14
- Insalata di carciofi con parmigiano Reggiano 12
- Paletta di patanegra con burro e pane tostato 13
- Salmone affumicato, con carciofi 12

Le pietanze della sezione Piatti potranno essere adattate alle dimensioni Tapas,

*i prezzi sono quelli segnati in rosso

APERITIVI & COCKTAILS

Spritz, Aperol/Campari/Select **5**

Americano **5**

Negroni **5**

Negroni sbagliato **5**

Negroski **5**

Pastis **5**

Bloody mary **6**

Martini cocktail **6**

Vodkatini **6**

Gin tonic/lemon **6**

Vodka tonic/lemon **6**

Alcolico winenot alla frutta **6**

Tequila sunrise **6**

Daiquiri **6**

Margarita **6**

Caipirinha **7**

Caipiroska **7**

Long island ice tea **7**

SOFT DRINKS

Crodino **5**

S.Bitter **5**

Analcolico Winenot

alla frutta **5**

Coca cola, coca cola 0 **3**

Sprite **3**

Scheweeps tonica/lemon **3**

Succhi arancia,
ananas, mango **3**

Acqua 50 cl **1**

BIRRE

Messina chiara 33 cl **5**

Icnhusa filtrata 33 cl **5**

Panache **5**

DISTILLATI & AMARI

Whisky a partire da **8** euro

Rum a partire da **8** euro

S. buca Molinari **5**

Limoncello **5**

Montenegro **5**

Amaro del capo **5**

S. Simone **5**

Grappa bianca secca **5**

Grappa barique **5**

**WINENOT?**
CAFÈ • WINEBAR

Via Corradi 54/56

SANREMO

www.winenotsanremo.it



BOLLICINE

- Prosecco **5**

- Pinot Nero, Extra Brut, Ballabio "Farfalla" **7**
 - Alta Langa, Rosè, "Cuveè Aurora" **7**
 - Champagne, Extra Brut, "Collet" **11**

BIANCHI

- Pigato, "Amaccia" 2020 **6**

- Vermentino, Il Torchio, Naturale 2020 **7**
- Ribolla Gialla, "Pighin", Collio Friuli, 2020 **6**
- Friuliano, "Zorzentting" Collio Friuli, 2020 **7**
- Gewurtztraminer, Muri Gries, Sud-tirol, 2020 **7**
 - Pinot Bianco, Muri Gries, Sud-tirol, 2020 **8**

ROSSI

- Nebbiolo, Gianfranco Alessandria, Langhe, 2019 **7**
 - Aska, Bolgheri Doc, Banfi, Toscana, 2018 **8**
 - Pinot Nero, "Zorzentting" Collio Friuli, 2020 **7**
- Cabernet Sauvignon, "Zorzentting" Collio Friuli, 2020 **6**
 - Petit Verdot, "Casale Del Giglio", Lazio, 2020 **7**
 - Barbera D'alba, Dario Ceste, Piemonte, 2020 **6**
- ✦ Barolo, "Gianfranco Alessandria", Langhe, 2016-2017 **17**
- ✦ Brunello "Greppone Mazzi", Toscana, 2015 **15**
- ✦ Pinot nero, Riserva Mazon, "Hofstatter", Sud-tirol, 2018 **13**



I vini contrassegnati con questo logo sono serviti con **CORAVIN**

"Versi il Vino, non Togli il Tappo."

Grazie a questo metodo possiamo versare un bicchiere di vino pregiato e conservare il restante
per settimane, mesi, anni.