

*ALLE ERBE
CANTINA DEL
TORMENTO
TAPAS BAR*

TAVOLI ALL'APERTO!!

*SI TROVA PRESSO
BASILICA*

MENÙ

PALLADIANA

*PIAZZA DELLE ERBE,
5/A, 36100 – VICENZA*

*LUN - GIO 5PM/11AM
VEN - DOM 11AM/11AM*

MESCITA

TEL. 339 6096680

*@CANTINADEL-
TORMENTO*

*CANTINADEL-
TORMENTO.COM*

TAPAS

B O L L E

Cremant d'Alsace Brut Nature "Lune à Boire" 2020 (MC)

* Marc Kreidenweiss
→ Andlau, Alsazia
Pinot Bianco, Auxerrois e Chardonnay
(8 / 48€)

Mazero 2017 (MC)

* Masiero
→ Vicenza, Veneto
100% Chardonnay
(10 / 60€)

Illusione 2022 (R)

* Koi
→ Bologna, Emilia Romagna
100% Trebbiano Modenese
(6 / 36 €)

Hungry Heart Pet Nat 2021 (MA)

* Alvaro Gonzales Marcos
→ Barcellona, Catalonia
100% Xarello
(6.5 / 36€)

Prosecco Ca' dei Zago 2022 (R)

* Ca dei Zago
→ Treviso, Veneto
Glera, Verdiso, Bianchetta e Perera
(4.5 / 24€)

Gripoea 2022 (R)

* La Caneva di Botter Tommaso
→ Venezia, Veneto
70% Pinot Grigio e 30% Merlot
(4.5 / 24€)

B I A N C H I

Bertin 2021

* La Pesenata
→ Verona, Veneto
100% Corvina
(4.5 / 24€)

Castelcerino 2022

* Filippi
→ Verona, Veneto
100% Garganega
(5 / 30€)

'E Magliole 2021

* Cantina Matrone
→ Napoli, Campania
80% Caprettone, 15% Falanghina
e 5% Greco
(6 / 36€)

Il Pingro GR15652 2023

* Il Pingro
→ Grosseto, Toscana
Ansonica e Procanico
(6 / 36€)

Chenin 2022

* Domaine de Majas
→ Perpignan, Occitania
100% Chenin
(6.5 / 36 €)

R O S S I

Chiaro 2023

* Cascina Val Liberata
→ Monferrato D'Alba, Piemonte
Slarina e Baratuciat

(4.5 / 24€)

Chianti Rufina

D.O.C.G. 2021

* Frascole
→ Firenze, Toscana
90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo

(5 / 30€)

Franko LOCAL WINE 2023

* Faedesfa
→ Padova, Veneto
100% Cabernet Franc

(5.5 / 30€)

D O L C I

Moscato LOCAL WINE Fior d'Arancio

* Alla Costiera
→ Colli Euganei, Veneto
100% Moscato

(5 / 30€)

Desmentegà LOCAL WINE 2021

* La Pesenata
→ Verona, Veneto
100% Corvina

(60€)

INQUADRA IL QR CODE
PER CONSULTARE LA
LISTA COMPLETA DEI VINI



T A P A S

Pane, olio e ricotta al limone

Bread, olive oil, and lemon ricotta (1,7,8)

(4€)

Polpette al sugo

Meatballs in tomato sauce (1,3,7,8,9)

(7€)

Pappa al pomodoro, burrata e basilico

Tomato bread soup with burrata and basil (1,7,9)

(7€)

Maritozzo con baccalà mantecato, peperone bruciato e semi di sesamo

Maritozzo bun with creamed codfish, charred pepper, and sesame seeds (1,2,3,4,7,8,11,14)

(7€)

Bun con battuta di manzo condita, bufala e scarola

Bun with seasoned beef tartare, buffalo mozzarella, and escarole (1,3,7,8,10)

(9€)

Babaganoush, spuma di ricotta affumicata, pomodorino confit e velo di pane croccante

Babaganoush, smoked ricotta mousse, confit tomatoes, and crispy bread veil (1,7,8,10)

(7€)

Roast beef tonnato e foglie di cappero

Roast beef with tuna sauce and caper leaves (3,4)

(7€)

Tartare di tonno, insalata di finocchi, mela verde e creme fraiche

Tuna tartare, fennel salad, green apple, and creme fraiche (4,7,8)

(12€)

Tartare di manzo al naturale, salsa home made e focaccia artigianale

Beef tartare, homemade sauce, and artisan focaccia (1,3,8,10)

(12€)

Patè di fegatini e focaccia artigianale

Liver pâté and artisan focaccia (1,3,7,8)

(10€)

Acciughe del Cantabrico, burrata e focaccia artigianale

Cantabrico anchovies, burrata, and artisan focaccia (1,3,4,7,12)

(15€)

Tagliere di salumi misti

Mixed cold cuts platter (1, 12)

(15€ 150g) (25€ 250g)

* I PRODOTTI CRUDI SONO ABBATTUTI SUL FRESCO

ALLERGENI: 1 GLUTINE, 2 UOVA, 3 ARACHIDI, 4 FRUTTA A GUSCIO, 5 SOIA, 6 SEDANO, 7 LATTE O LATTOSIO, 8 SENAPE, 9 SESAMO, 10 LUPINI/FAVE, 11 SOLFITI, 12 MOLLUSCHI/CROSTACEI/PESCE.

T A P A S

Tagliere di formaggi (vaccini e caprini)

Cheese platter (cow's milk and goat's milk) (1,7)

(18€)

La nostra Giardiniera

mixed vegetables in vinegar (1,12)

(4,5€)

Crunch crudo e burrata

Crunchy focaccia bread with Prosciutto Crudo and Burrata cheese (1,7,8,10)

(14€)

Crunch hummus di ceci e verdure di stagione

crunchy focaccia bread Chickpea hummus crunch with seasonal vegetables (1,8,10)

(12€)

Crunch salmone, misticanza e creme

f r a i c h e

crunchy focaccia bread Salmon crunch, mixed greens, and creme fraiche (1,4,7,8)

(14€)

Crunch mozzarella di bufala, acciuga

del cantabrico

e pomodoro confit

crunchy focaccia bread Buffalo mozzarella crunch, Cantabrico anchovy, and confit tomato (1,4,7,8)

(13€)

Tormento Club

Club Sandwich in Tormento's Style (1,3,6,7,8,10)

(14€)

I NOSTRI PRODOTTI,
POTREBBERO VARIARE IN BASE
ALLA DISPONIBILITÀ
Our dishes may change
depending on availability

DISPONIBILI PANIFICATI SENZA
GLUTINE, CHIEDETE AL NOSTRO
PERSONALE DI SALA PER
INFORMAZIONI

Prova anche la nostra cucina @cucinadeltormento

ALLE ERBE

CANTINA DEL

TORMENTO

TAPAS BAR

TAVOLI ALL'APERTO!!

SI TROVA PRESSO

BASILICA

PALLADIANA

PIAZZA DELLE ERBE

PLA 30100 - VICENZA

LUN - GIO 9PM/1AM

VEN - DOM 11AM/1AM

TEL 339 909980

@CANTINADEL-

TORMENTO

CANTINADEL-

TORMENTO.COM

ALLE ERBE

CANTINA DEL TORMENTO