



MEN

Aperitivi

APERICENA

Tagliere e cocktail



Apericena Classico

minimo per 2 persone

- **Tagliere Classico**

Pappa al pomodoro, crostini toscani focaccine farcite, frittini, olive, tacos, anacardi

- **Cocktail / Calice di Vino** a scelta fra quelli elencati 12 a persona

Apericena Delizia

minimo per 2 persone

- **Tagliere Delizia**

Pappa al pomodoro, selezione di salumi toscani, polenta e funghi, sformatino di patate, crocchette di patate, pecorino focaccine farcite, frittini

- **Cocktail / Calice di Vino** a scelta fra quelli elencati 15 a persona

Beverage

COCKTAIL



Aperol Spritz	7
Hugo Spritz	7
Negroni	7
Mojito	7
American	7
Gin Tonic	7

Beverage

BOLLICINE



Extradry casa Coller	5	18
Prosecco Gheller Treviso	6	22
Prosecco Valdobbiadene		28



VINI BIANCHI



Vermentino Geografico	6	22
Falanghina del Salento	5	20
Ribolla Gialla		22
Traminer Aromatico		21



Beverage

VINI ROSSI



Morellino di
Scansano, Casa Antica

5

20

San Giovese
Torrebruna

22

Bolgheri
Zephiro

30





**PASTICCERIA
SCARPELLINI**

Via Tosco Romagnola,
2196, 56023 Cascina PI

COLAZIONI - BRUNCH - APERITIVI

329 826 4377



Pasticceria Scarpellini



pasticceria_scarpellini

Nelle nostre cucine trasformiamo prodotti che sono classificati come allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei e derivati, uova e derivati, pesce e prodotti derivati, arachidi e derivati, soia e derivati, frutta a guscio come mandorle, noci e pistacchi, sedano, senape, semi di sesamo e molluschi.

Per informazioni più dettagliate rivolgersi al personale di sala.

* Per preservare tutte le qualità nutrizionali ed organolettiche il prodotto è stato abbattuto a temperatura negativa *