AL VICO

Birreria Indipendente

BIRRERIA ARTIGIANALE · Vico Napolitano 20, Modica Bassa

FOCACCE · FOCACCIA SANDWICHES

Pane base homemade, farciture preparate al banco · Homemade flatbread, freshly assembled

L'ORTU — €7

Ricotta, zucchine al forno, melanzane sott'olio, pomodorini confit, olive nere, rucola, zest di limone e menta.

Ricotta, oven-roasted zucchini, marinated eggplant, confit cherry tomatoes, black olives, arugula, lemon zest and mint.

Allergeni / Allergens: 1 · 7

A FUMUSA — €8

Spianata piccante calabra, provola affumicata, stracciatella, funghi piccanti, miele d'acacia, basilico, olio piccante.

Spicy Calabrian salami, smoked provola, stracciatella, spicy mushrooms, acacia honey, basil, chilli oil.

Allergeni / Allergens: 1 · 7

A REGINA — €8

Mortadella IGP, pesto di pistacchio, pomodorini secchi sott'olio, granella di pistacchio, rucola selvatica.

Mortadella IGP, pistachio pesto, sun-dried tomatoes, pistachio crumble, wild arugula.

Allergeni / Allergens: 1 · 7 · 8

DON VICO — €9

Capocollo, caciocavallo ragusano DOP, miele d'arancio degli Iblei, songino. La nostra focaccia 100% siciliana.

Aged capocollo, Ragusan PDO caciocavallo cheese, Iblean orange honey, lamb's lettuce. Our 100% Sicilian focaccia.

Allergeni / Allergens: 1 · 7

CRUDAIOLA — €9

Prosciutto crudo 24 mesi, fior di latte, pomodorini ciliegini freschi, rucola, olio EVO.

24-months prosciutto, fresh fior di latte, cherry tomatoes, arugula, extra virgin olive oil.

Allergeni / Allergens: 1 · 7

U MASTRU — €8

La focaccia del Mastro birraio, cambia ogni stagione. Estiva: tonno, cipolla rossa, capperi, patate al forno, prezzemolo, origano.

The Brewmaster's seasonal choice. Summer: tuna, red onion, capers, roasted potatoes, parsley, oregano.

Allergeni / Allergens: 1 · 4 · 7

U Mastru cambia ogni stagione — chiedete al banco la versione del giorno.
U Mastru changes each season — ask at the counter for today's version.

APERITIVO CLASSICO · APERITIVO BOARD

Selezione del nostro banco.
A selection from our counter.

per 1 / for 1	**€6**
per 2 / for 2	**€10**
per 3 / for 3	**€15**

Allergeni / Allergens: 1 · 7

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI · CHARCUTERIE BOARD

Salumi e formaggi della casa.
House charcuterie and cheese.

€20

Allergeni / Allergens: 1 · 7 · 8 · 12

PIATTO DI BRUSCHETTE · BRUSCHETTA BOARD

Selezione di bruschette miste.
Mixed bruschetta selection.

€5

Allergeni / Allergens: 1 · 4 · 7 · 8

BIRRE · COCKTAIL · ANALCOLICI

Vedi lavagna.
See chalkboard.

LEGENDA ALLERGENI · ALLERGENS KEY

1	Glutine / Gluten	**4**	Pesce / Fish
7	Latte / Milk	**8**	Frutta a guscio / Nuts
12	Solfiti / Sulphites		

Per qualsiasi intolleranza o allergia, informate il personale prima di ordinare.
Please inform our staff of any allergies or intolerances before ordering.