

MENU

good wine
& tasty food

VIZIETTI

Trancio di pannocchia ai ferri, burro e paprica (V)	2,00€
Scaglie di V	2,50€
Falafel di ceci (V) 🇪🇬	3,50€
Spicchi di patate, sale e pepe (V)	3,50€
Sticks di patate dolci speziati (V)	3,50€
Pimientos de padron [Friggitelli] (V) 🇪🇸	3,50€
Patata con caciocavallo podolico (V)	4,50€
Spiedini di pollo in salsa teriyaki [2pz] 🇯🇵	4,50€
Costine di maiale in salsa bbq [2pz] 🇺🇸	5,00€
Frittura di calamari e limone, sweet chilli [100 gr]	5,50€
Bombette [1pz]	2,00€
Torcinelli [1pz]	1,50€
Paccanelli [1pz]	1,50€

@WIFO

	SM	LG
Panzanella , con le verdure dell'ortolano (V) ricotta dura, mandorle e French vinaigrette	5,50€	11,00€
Galletto al mattone 🇫🇷 in salsa dijon e coleslaw	7,00€	14,00€
Fish & Chips , baccalà in pastella alla birra 🇬🇧 con spicchi di patate e salsa tartare	7,50€	15,00€
Polpo alla plancia 🇪🇸 in salsa verde e ceci croccanti	9,00€	18,00€
Maiale in agrodolce , lonza di maiale 🇰🇷 con kimchi e mandorle		12,50€
Horseradish steak , tagliata di cavallo in salsa teriyaki, erba cipollina e salsa WIFO		14,50€
Bone in Sirloin , controfiletto di scottona ed il suo osso 🇺🇸 con patate e salsa chimichurri-(800g) consigliato <u>min. 2 persone</u>		45,00€
Vegetariano (V)		

Per i Burgers e Sandwiches sono disponibili panini **gluten free** e tutti gli alimenti sono preparati con ingredienti senza glutine. Non è, comunque, garantita un'eventuale contaminazione con questo ed altri allergeni.

BURGERS

Beef , hamburger di scottona 🇩🇪 pomodori confit, cipolla rossa caramellata, lattuga, salsa verde, maionese	9,50€
Pulled Pork , maiale sfilacciato 🇺🇸 in salsa bbq, lattuga, coleslaw	9,50€
Chicken , sovracoscia di pollo croccante aioli, lattuga, pomodoro fresco	9,50€
Veggie (V) hamburger di ceci tabbouleh, salsa yogurt, lattuga	9,50€
Extra : guanciale, gorgonzola, caciocavallo, funghi, uovo, coleslaw, salse	1,00€

*Tutte le salse sono **made in Wifo**: aioli, tartare, dijon, salsa bbq, salsa verde, teriyaki, tonkatsu, chimichurri, rémoulade

SANDWICHES

Po' Boy , funghi in pastella (V) 🇺🇸 pomodoro, lattuga, cetrioli sour, salsa rémoulade	8,50€
Hot Dog , salsiccia al coltello 🇵🇱 cipolla alla piastra, salsa dijon	8,50€
Katsu Sando , lonza di maiale 🇯🇵 impanata in salsa tonkatsu e verza marinata	10,50€
Steak Sandwich , tagliata di cavallo 🇬🇧 funghi, lattuga, cipolla rossa caramellata, salsa WIFO	12,50€
Lobster Roll , astice al vapore 🇺🇸 coleslaw, beurre blanc, erba cipollina, lattuga	18,50€

DESSERT

Cheese cake 🇺🇸	4,50€
St. Emilion au chocolate 🇫🇷	5,50€
Coperto	1,50€

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o congelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere.

da un'idea di Luigi Giampietro



www.wifood.it

WIFO
kitchen & bar

/wifokitchenbar  

WINE LIST



& DRINK

good wine
& tasty food






VINO

Bollicine

Decordi 21 Spumante Cuvee extra dry alc. 11%	12,00€
Decordi 21 Prosecco DOC Millesimato extra dry alc.11% ..	15,00€
Decordi 21 Prosecco Rosè extra dry alc.11%	18,00€
Decordi 21 Prosecco DCG alc.12%	18,00€
Decordi 21 Franciacorta DCG Brut Satin alc.12,5%	25,00€
Tagaro Benedetto Metodo Classico alc.13%	25,00€
Ferrari Ferrari Perlè alc.12,5%	40,00€
Ca del Bosco Cuvee Prestige alc.12,5%	45,00€
 Croix D'Irval Champagne Brut alc.12%	60,00€
 Croix D'Irval Champagne Brut Rosè alc.12%	65,00€

Bianchi

Borgo Turrigo Terra Cretosa Falanghina IGP alc.13%	14,00€
 Tuzko-Bataapati Traminer alc.13,5%	15,00€
Teaum Otre Greco IGP alc.12,5%	14,00€
Teaum Otre Chardonnay IGP alc.13%	14,00€
 Haras de Pirque Albaclara alc.13,5%	16,00€
Decordi Riesling alc.12,5%	16,00€
Polvanera Minutolo alc.12,5%	19,00€
 Chateau Musar Blend (Vermentino, Chard., Viognier) alc.12,5%	30,00€



BIRRE

Bottiglie e lattine


Ayinger Weisse , alc. 5,1% - 33 cl	5,00€
Corsendok Rousse , alc. 8% - 33cl	5,00€
MC 77 ,Ape Regina Blond Ale al miele alc. 6,9% - 33cl ..	5,00€
Liquida IN BLOOM Blanche , alc. 5% - 33cl ...	5,00€
Liquida LOKI Ipa alc. 5,9% - 33cl	5,00€

DISTILLATI & DRINK





Amari Classici , Sambuca, Limoncello	3,00€
Grappe , Amari Speciali	5,00€
Rum , Whiskey	7,00€
Spritz , Spritz Campari	5,00€
Americano , Negroni, Martini, 1+1, ecc. ...	6,00€

Rosati

 Cape Dreams Pinotage alc.12,5%	15,00€
Vallone Primitivo alc.13%	16,00€
Teaum Vento Nero di Troia-Negroamaro IGP alc.12,5% ...	14,00€
Teaum Sumariello Nero di Troia IGP alc.13%	16,00€
Borgo Turrigo Terra Cretosa Primitivo-Nero di Troia alc.13%	17,00€
Borgo Turrigo Calarosa Nero di Troia IGP Puglia alc.13,5%	17,00€

Rossi

Teaum Otre Syrah IGP Puglia alc.14%	14,00€
Teaum Otre Aglianico IGP Puglia alc.14%	14,00€
Borgo Turrigo Terra Cretosa Nero di Troia IGP alc.13,5% ..	15,00€
 Haras de Pirque Reserva de Propiedad alc.13,5%	16,00€
 Barista Pinotage alc.13%	15,00€
Tagaro Salice Salentino alc.14%	15,00€
Tagaro Mancinello Nero di Troia alc.15%	15,00€
Tenuta Viglione Susumaniello alc.14%	18,00€
Teaum Sumarello Nero di Troia IGP Puglia alc.14,5% ..	17,00€
Tagaro Passo del Sud Edizione Puglia alc.15,5%	18,00€
Tagaro Passo del Sud Zinfandel alc.14%	18,00€
Tagaro Muso Rosso Collection Primitivo alc.15,5%	23,00€

Calice: Bollicine, Bianco, Rosato, Rosso

Chiedere al personale sulle proposte del momento

Draft – Bionda/Rossa

20 cl.	3,00€
30 cl.	4,00€
40 cl.	5,00€

*Per le birre del momento chiedere al personale

APERIWIFO

Viziatti di Wifo

+ Calice di Vino o Prosecco	8,00€
+ Spritz o Drink	9,00€