



Soft dinner

... dal Banco dei Salumi

I Piacentini: Coppa, Pancetta e Salame da noi stagionati	€ 9,00
I salumi della Bassa: Culatello di Zibello e Spalla Cruda	€ 16,00
Pancetta di Maiale Nero pesante piacentino 2 anni stagionatura	€ 7,00
Speck artigianale affumicato con legna di faggio	€ 7,00
Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Reserva 48 mesi	½ porz. € 12,00 - 1 porz. € 24,00
Prosciutto di Parma Riserva Rara 32 mesi	€ 11,00
Taglierino di Strolghino di Culatello	€ 9,00

... dal Banco dei Formaggi (locale del "Buon formaggio" Slow Food 2017)

Il Piatto con 4 formaggi: vaccino, caprino, ovino ed erborinato	€ 8,00
La nostra Selezione mista di formaggi a latte crudo... dai freschi agli stagionati	€ 15,00

i piatti

Focaccia calda con Mozzarella di Bufala e carpaccio di Bue affumicato Piemontese	€ 8,50
Panino al burro, curry e cipolla con patè di fegato di Vitello	€ 9,00
Carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon (macelleria Silvio Brarda) (150 gr.)	€ 11,00
Hamburger con panino ai cereali, trita di fassona, insalata, salsa di senape e pomodoro	€ 13,00
Carpaccio di Roast beef, polvere di capperi e scaglie di formaggio d'alpeggio	€ 12,00
Filetti di Acciughe del Cantabrico "Selezione Nardin", pane caldo al burro	€ 12,00
Tartare di Gamberi crudi rosa di Mazara del Vallo con olio all'essenza di limone	€ 15,00

Dolci

Sorbetto al sambuco, polvere di cioccolato fondente, granella di biscuit	€ 5,00
Tortino di Sbrisolona con calice di vino Passito	€ 8,00

Pane e coperto € 2,50

In caso di intolleranze o allergeni consultare apposita tabella

In alcune occasioni alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento della temperatura *