

## *in accompagnamento al vino*

### *...dal Banco dei Salami*

*1 Piacentini: Coppa, Pancetta e Salame da noi stagionati € 9,00*

*Prosciutto di Parma Riserva Rara stagionato 36 mesi € 12,00*

*Culatello di Zibello DOP stagionato 26 mesi € 16,00*

*Speck dell'Alto Adige Affumicato con legna di faggio € 9,00*

*Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Reserva 48 mesi ½ porz. € 13,00*  
*1 porz. € 26,00*

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

*La Selezione mista di formaggi a latte crudo.....dagli alpeggi estivi di piccoli artigiani*  
*piccola € 8,00*  
*grande € 16,00*

### *...altre proposte dalla Bottega*

*Filetti di Acciughe del Cantabrico "Selezione Rueda", pane caldo, burro d'alpeggio € 13,00*

*Baccalà mantecato con pomodorini e pane croccante con polvere di capperi € 9,00*

*Tacos di mais: carpaccio affumicato di Bue, insalatina e maionese di peperoni rossi € 11,00*

*Panino morbido al Curry con patè di fegato di Vitello al Marsala De Bartoli € 10,00*

*Carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon € 11,00*

*(macelleria Silvio Brardi)*

*Hamburger con pan brioche al sesamo, carne di Fassona, insalata e ketchup di Datterino nero*

*€ 14,00*

### *... proposte dolci dalla Bottega*

*Tortino di Sbrisolona con Gelato allo Zabaione € 6,00*

*Mousse di Cioccolato fondente cremosa € 6,00*

*Cestino del Pane € 2,50*