



in accompagnamento al vino

... dal Banco dei Salumi

<i>1 Piacentini: Coppa, Pancetta e Salame da noi stagionati</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Prosciutto di Parma Riserva Rara stagionato 36 mesi</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Speck dell'Alto Adige Affumicato con legna di faggio</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Culatello di Zibello DOP stagionato 30 mesi</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Spalla Cruda della Bassa stagionata 42 mesi</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Reserva 48 mesi</i>	<i>1/2 porz. € 12,00</i>
	<i>1 porz. € 24,00</i>

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

<i>La Selezione mista di formaggi a latte crudo.....dagli alpeggi estivi di piccoli artigiani</i>	
<i>piccola</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>grande</i>	<i>€ 15,00</i>

... altre proposte dalla Bottega

<i>Filetti di Acciughe del Cantabrico "Selezione Nardin", pane caldo, burro d'alpeggio</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Tartare di Branzino alle erbe aromatiche, profumo di agrumi, olio EVO</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Trancio di Baccalà in oliocottura su Crema di Topinambur</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Focaccia calda con mozzarella di bufala e Gamberone Rosso crudo di Mazara del Vallo</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon</i>	<i>€ 11,00</i>
	<i>(macelleria Silvio Brarda)</i>
<i>Tacos di polenta, carpaccio affumicato di bue, crema di peperoni gialli</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Panino morbido al Curry con patè di fegato di Vitello al Marsala De Bartoli</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Hamburger con pan brioche al sesamo, carne di Fassona, pomodoro, salsa giardiniera</i>	<i>€ 14,00</i>

... proposte dolci dalla Bottega

<i>Tortino di Sbrisolona con Gelato alla Vaniglia del Madagascar</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Mousse cremosa al cioccolato fondente</i>	<i>€ 6,00</i>

Cestino del Pane € 2,50

In caso di intolleranze o allergeni consultare apposita tabella

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