

Proposte gastronomiche

... in accompagnamento al vino

...dal Banco dei Salumi

I Piacentini: Coppa, Pancetta e Salame da noi stagionati	€ 9,00
Prosciutto di Parma Riserva Rara stagionato 36 mesi	€ 13,00
La Spalla Cruda della Bassa Parmense stagionata 30 mesi	€ 14,00
Speck artigianale ...direttamente dal Maso Kaltenbrum di Castelrotto	€ 9,00
Il Culatello di Zibello di Campanini stagionato 24 mesi	€ 17,00
Bresaola di Bue piemontese con olio extravergine	€ 10,00
Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Reserva 48 mesi	½ porz. € 14,00 1 porz. € 28,00

...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
Trancio di Salmone alle erbe cotto al vapore con verdure di stagione	€ 17,00
Crostini con Patè di fegato di vitella al Vin Santo	€ 9,00
Focaccia con Pancetta fumè cotta in forno a legna e formaggio erborinato naturale	€ 9,00
Crostini con Lardo di montagna stagionato al Rosmarino	€ 6,00
Vitella di Fassona in salsa Tonnata	€ 12,00
Carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon	€ 12,00
Stinco di Maiale al forno con cavolo cappuccio al cumino e aceto balsamico	€ 16,00

... proposte dolci dalla Bottega

Affogato al caffè con gelato Caffè', gelato al Mascarpone, mini savoiardi	€ 6,00
Biscotti Cantucci artigianali con Calice di Vino Passito	€ 7,00
Sorbetto al Mango	€ 6,00
Tortino di Sbrisolona con gelato alla Cannella	€ 5,50
Cestino del Pane	€ 2,50