



Proposte in accompagnamento al vino

...dal Banco dei Salumi

I Piacentini: Coppa, Pancetta e Salame da noi
stagionati € 10,00

Prosciutto di Parma Riserva a lunga stagionatura 36 mesi nelle
cantine di Langhirano € 13,00

Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Reserva 48 mesi ½ porz. €
15,00
1 porz. € 30,00

La Spalla Cruda della Bassa Parmense stagionata 30 mesi € 16,00

Il Culatello di Zibello di Campanini stagionato 24 mesi € 18,00

Speck artigianale ...direttamente dal Maso Kaltenbrum di Castelrotto
€ 9,00

...dal Banco dei Formaggi (locale del "Buon formaggio"

Slow Food)

La Selezione mista di formaggi a latte crudo e dagli alpeggi estivi
di piccoli artigiani
piccola
€ 9,00
grande €
18,00

...altre proposte della Bottega

Filetti di Acciughe del Cantabrico "Selezione Rueda", pane caldo,
burro d'alpeggio € 14,00

Polpo cotto al vapore con Stracciatella di
Bufala e Cime di Rapa € 15,00

Tartare di Gamberi Rosa e olio al
limone € 17,00

Trancio di Baccalà all'acquapazza con pomodorini, olive
taggiasche e capperi € 16,00

Terrina estiva di carne con salsa agrodolce di pomodoro nero, maionese di
melanzane, salsa verde € 13,00

Bresaola di Bue piemontese, scaglie di parmigiano 30 mesi, olio
extravergine € 10,00

Carpaccio di Vitella di
€ 13,00

Fassona in salsa Tonnata

Carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello, sale
Maldon, Senape di Dijon € 12,00

... proposte dolci dalla Bottega

Ciambelline di pasta sfoglia
con Calice di Vino Passito € 8,00

Sorbetto al Lime e Frutto della Passione € 6,00

Tortino di Sbrisolona con gelato al
Mascarpone € 5,50

Cestino del Pane € 2,50

In caso di intolleranze o allergeni consultare apposita tabella. Si pregano i gentili ospiti di avvisare il personale in merito alla presenza di allergeni o intolleranze alimentari (Reg. Ue n. 1169/2011) In alcune occasioni alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento della temperatura