TAVERNA del Gusto

SALUMI

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

Prosciutto di Parma Riserva 36 mesi di Langhirano
€ 13,00

Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Reserva 48 mesi
€ 15,00 piccola
€ 30,00 grande

La Spalla Cruda 28 mesi
€ 16,00

La Culatta stagionata 20 mesi
€ 14,00

Culatello di Zibello Campanini 24 mesi
€ 20,00

FORMAGGI

Selezione mista della nostra bottega: a latte crudo e dagli alpeggi di piccoli artigiani
€ 9,00 piccola
€ 18,00 grande

IN VASO

Carciofi Mammole con gambo in olio E.V.O
€ 2,50 cad.

Giardiniera in agrodolce
€ 6,00

DAL FORNO

Crostini con lardo alle erbe
€ 8,00

Focaccia con Bresaola artigianale e scaglie di Toma d'Alpeggio
€ 12,00

Focaccia con Pancetta artigianale affumicata e cotta in forno a legna con datterini gialli essicati al sole
€ 12,00

Panini al burro curry e cipolla con crema di melanzana, pomodorini, olive e olio al sesamo
€ 9,00

La Focaccia calda
€ 4,00

NEW!!!

Polpette di Ricotta di Pecora e Peperone Crusco nel sugo di pomodoro
€ 12,00

PESCE

Acciughe del Cantabrico, pane caldo e burro d'alpeggio della Val d'Ossola
€ 14,00

Gamberi Rossi Crudi di Mazara del Vallo Categoria II
€ 3,50 cad

Bruschette al pomodoro con Bottarga di Tonno
€ 11,00

Tartare di Ricciola cruda, olio e limone
€ 17,00

CARNE

Carne cruda di Fassona battuta a coltello (150 gr), sale Maldon, Senape di Dijon
€ 12,00

Carpaccio di Vitellone Piemontese in salsa Tonnata e capperi
€ 12,00

Mezzo Galletto arrosto, con spezie piccanti e Zucchine Scapece
€ 17,00

PANE E COPERTO € 2,50
ACQUA € 3,00

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