

# MENÙ



# LE NOSTRE FOCACCE

LARDO E VERDURE IN SAOR	17.00€
SPALLA DI PATACOTTO ANDALUSO, PESTO, PECORINO E POMODORI	18.00€
BUFALA, POMODORI S. MARZANO E CAPPERI	18.00€
BURRATA E STORIONE AFFUMICATO	18.00€
MORTADELLA, STRACCHINO E PEPPERONI	19.00€
STRACCIALETTA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP E POMODORO	19.00€
TARTARE DI MANZO, STRACCIALETTA E CREMA DI TARTUFO	24.00€

## LE FARCITE

PROVOLA AFFUMICATA E RATATOUILLE DI VERDURE	15.00€
SPALLA DI PATACOTTO ANDALUSO, PEPPERONI PIQUILLO E FONTINA DOP	19.00€
TONNO, CAPPERI, POMODORINI E STRACCIALETTA	24.00€



# IDEE SFIZIOSE

IL CREMOSO SAINT MARCELLIN	16.00€
SERVITO CALDO	
MOJAMA DI TONNO CON FINOCCHIO E ARANCIA	16.00€
STORIONE AFFUMICATO SU UN LETTO DI INSALATA	16.00€
TRANCIO DI TROTA IRIDEA AFFUMICATA ACCOMPAGNATO DA VERDURE E FOCACCIA	18.00€
TARTARE DI MANZO ACCOMPAGNATO DA CAPPERI, GIARDINIERA E FOCACCIA	18.00€
CUORE DI SALMONE AFFUMICATO ACCOMPAGNATO DA FOCACCIA	18.00€
TARTARE DI TROTA SALMONATA ACCOMPAGNATO DA VERDURE E FOCACCIA	20.00€
PANE, BURRO E CAVIALE	25.00€



# I NOSTRI TAGLIERI

## TAPAS

MORTADELLA CON FOCACCIA	5.00€
SOPPRESSA CON FOCACCIA	6.00€
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP CON FOCACCIA	7.00€
FRICO DI PATATE E SPECK	6.00€
STRACCETTI DI TAGLIATA AFFUMICATA CON POLENTA	6.00€
CARCIOFO E RACLETTE	8.00€
MOJAMA DI TONNO E FINOCCHIO	8.00€
POLPETTINE AL SUGO CON FOCACCIA	9.00€

## TAGLIERI DA CONDIVIDERE

TAGLIERE CON TRE SALUMI MISTI	16.00€
TAGLIERE CON CINQUE SALUMI MISTRI	25.00€



# TAGLIERI DI SALUMI

UNA NUVOLA DI AFFUMICATI SELEZIONE DI TRE SALUMI AFFUMICATI	19.00€
MAGRET DE CANARD PETTO D'ANATRA AFFUMICATO	20.00€
VERTICALE DI CRUDO SANT'ILARIO PROSCIUTTO CRUDO SANT'ILARIO 2021 E MILLESIMATO 2019	20.00€
UN PORCO SPECIALE ACCOMPAGNATO DA GIARDINIERA E FOCACCIA	21.00€
CHE MANZO ACCOMPAGNATO DA FOCACCIA	23.00€
CRUDO SCOMPOSTO ACCOMPAGNATO DA GIARDINIERA E FOCACCIA	24.00€
SUA MAESTÀ IL CULATELLO DI ZIBELLO ACCOMPAGNATO DA FOCACCIA	25.00€
DIRETTAMENTE DALL'ANDALUSIA ACCOMPAGNATO DA FOCACCIA	26.00€



# TAGLIERI DI FORMAGGI

ERBORINATI SPECIALI

12.00€

SELEZIONE DI CINQUE FORMAGGI MISTI

SUA MAESTÀ IL PARMIGIANO REGGIANO

15.00€

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E 72 MESI

RUOTA DI SEI FORMAGGI MISTI

16.00€

UN VIAGGIO TRA I FORMAGGI DI MALGA DOP

20.00€

SELEZIONE DI QUATTRO FORMAGGI DI MALGA

FRANCIA MON AMOUR

21.00€

SELEZIONE DI CINQUE FORMAGGI FRANCESI

CASTELMAGNO

30.00€

DEGUSTAZIONE DI QUATTRO CASTELMAGNO DOP

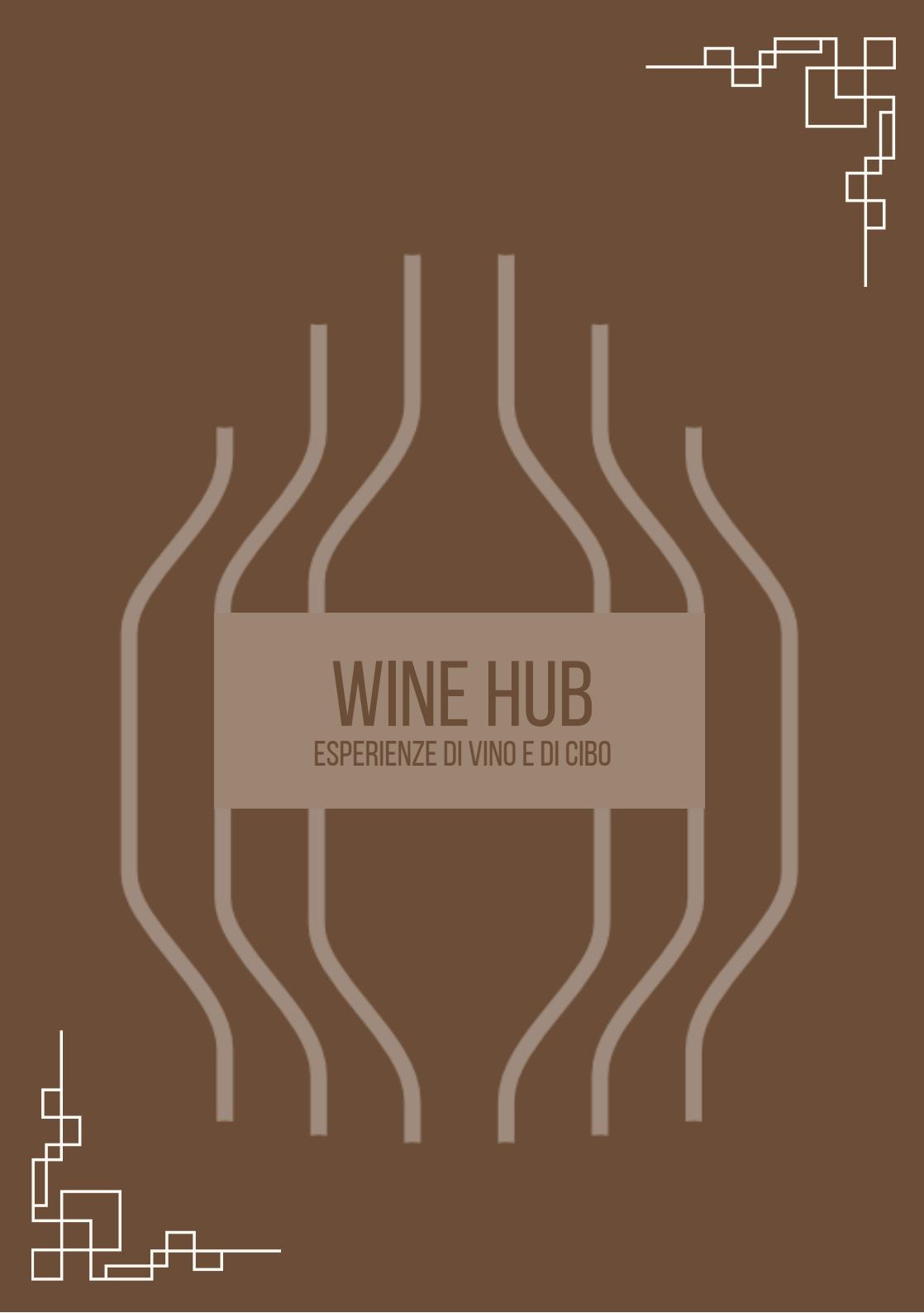
CONSIGLIATO PER 4 PERSONE



# APRI E DEGUSTAMI

## ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

SERIE ORO CODESA 48GR 7 - 9 FILETTI CON PANE E BURRO	16.00€
CONSIGLIATO PER 1 - 2 PERSONE	
SERIE ORO CODESA 85GR11 - 13 FILETTI CON PANE E BURRO	23.00€
CONSIGLIATO PER 2 - 3 PERSONE	
SERIE ORO CODESA 120GR 12 - 15 FILETTI CON PANE E BURRO	30.00€
CONSIGLIATO PER 3 - 4 PERSONE	
SERIE LIMITATA 55GR 7 - 8 FILETTI CON PANE E BURRO	23.00€
CONSIGLIATO PER 1 - 2 PERSONE	
SERIE LIMITATA 85GR 11 - 12 FILETTI CON PANE E BURRO	30.00€
CONSIGLIATO PER 2 - 3 PERSONE	
SERIE LIMITATA 120GR 12 - 15 FILETTI CON PANE E BURRO	45.00€
CONSIGLIATO PER 3 - 4 PERSONE	



# WINE HUB

ESPERIENZE DI VINO E DI CIBO