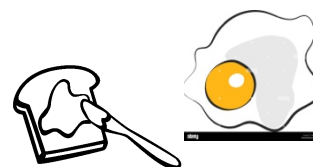


# LA NOSTRA COLAZIONE

LA COLAZIONE VIENE SERVITA FINO ALLE ORE 12:00



## PANE E VINO A COLAZIONE

€ 16,00

UOVA STRAPAZZATE E PANCETTA  
TOMA DEL MACCAGNO  
PROSCIUTTO COTTO 'BRANCHI'  
PANE ABBRUSTOLITO, BURRO E MARMELLATA  
MIELE DI CASTAGNO DELLA VALLE OSSOLA 'APICOLTURA PRINA'  
FRUTTA SCIROPPATA  
SUCCO DI FRUTTA  
YOGURT NATURALE  
CAFFÈ E LATTE

---

## PANE ARTIGIANALE



€ 3,00

IL CESTINO DI PANE ARTIGIANALE  
(INTESO COME EXTRA RISPETTO A QUELLO INCLUSO NELLA VOCE 'COPERTO & PANE'')

## FOCACCIA ROMANA



€ 6,00

IL CESTINO DI FOCACCIA ROMANA\*\*

\*\* Prodotto surgelato

---

## SERVIZIO ASPORTO/SOTTOVUOTO

€ 1,00

SE VUOI PORTARE A CASA IL CIBO AVANZATO TI OFFRIAMO  
IL NS. SERVIZIO ASPORTO/SOTTOVUOTO

\* COPERTO & PANE € 2,50 A PERSONA

**IN QUESTO LOCALE NON SI EFFETTUANO  
PAGAMENTI SEPARATI**

# I NOSTRI TAGLIERI



## IL TAGLIERE PIEMONTESE

### SALUMI

€ 26,00

MORTADELLA OSSOLANA DI FEGATO  
SALAMINO DELLA DUJA  
PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP  
BRESAOLA PUNTA D'ANCA DI MONTAGNA  
PANCETTA COTTA AL BAROLO  
con  
'BAGNET VERD' e ANTIPASTO PIEMONTESE

### SALUMI & FORMAGGI

€ 32,00

MORTADELLA OSSOLANA DI FEGATO  
SALAMINO DELLA DUJA  
PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP  
BRESAOLA PUNTA D'ANCA DI MONTAGNA  
PANCETTA COTTA AL BAROLO  
e  
GORGONZOLA DOLCE DI NOVARA  
GRANA PIEMONTESE  
TOMA DEL MOTTARONE  
ROBIOLA DI LANGA AI TRE LATTI  
con  
'BAGNET VERD', ANTIPASTO PIEMONTESE  
e COGNÀ PIEMONTESE 'RIOLFI'  
(MOSTO D'UVA MOSCATO, MELE, PESCHE, PERE, ZUCCA)

### ABBINAMENTO VINO CONSIGLIATO:

BICCH. LANGHE ARNEIS CORDERO DI MONTEZEMOLO € 6,00

BICCH. 'CLÀSIC' RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

FERRARIS € 6,00

# I NOSTRI TAGLIERI



## IL TAGLIERE DI PANE&VINO

**SALUMI**

*a partire da*

**€ 22,00**

LA SELEZIONE DI  
**N. 6 AFFETTATI \***  
CON  
VERDURA SOTTOLIO

**SALUMI e FORMAGGI**

*a partire da*

**€ 32,00**

LA SELEZIONE DI  
**N. 4 AFFETTATI \***  
**N. 4 FORMAGGI \***  
CON  
VERDURA FRESCA  
VERDURA SOTTOLIO  
FRUTTA FRESCA  
FRUTTA SECCA  
MIELE DI CASTAGNO DELLA VALLE OSSOLA  
'APICOLTURA PRINA'

\* A VS. O A NS. SCELTA

# I NOSTRI TAGLIERI



## IL TAGLIERE TOSCANO

### SALUMI

€ 25,00

COSCIA STAGIONATA DI SUINO 'SCARPACCIA'  
CAPOCOLLO 'SCARPACCIA'  
SBRICCIOLONA 'SCARPACCIA'  
SOPRASSATA 'SCARPACCIA'  
LARDO DI COLONNATA IGP 'LE LARDERIE DI COLONNATA'  
**con**  
CROSTONE CON CREMA TARTUFATA  
CARCIOFINI RUSTICI SOTT'OLIO

### SALUMI & FORMAGGI

€ 32,00

COSCIA STAGIONATA DI SUINO 'SCARPACCIA'  
CAPOCOLLO STAGIONATO 'SCARPACCIA'  
SBRICCIOLONA 'SCARPACCIA'  
SOPRASSATA 'SCARPACCIA'  
LARDO DI COLONNATA IGP 'LE LARDERIE DI COLONNATA'  
**e**  
PECORINO FRESCO 'IL FIORINO'  
PECORINO SEMISTAGIONATO DEI FIORINI 'IL FIORINO'  
PECORINO RISERVA DEL FONDATORE 'IL FIORINO'  
PECORINO ERBORINATO 'IL FIORINO'  
**con**  
CROSTONE CON CREMA TARTUFATA  
CARCIOFINI RUSTICI SOTT'OLIO  
SALSA SENAPATA DI FRUTTA 'LAZZARIS'

### ABBINAMENTO VINO CONSIGLIATO:

BICCH. 'FABULA' VERMENTINO DI TOSCANA IGT  
PETRICCI E DEL PIANTA € 6,00

BICCH. CHIANTI CLASSICO DOCG BUONDONNO <sup>®</sup> € 6,50

# I NOSTRI TAGLIERI

## IL TAGLIERE EMILIANO



### SALUMI

€ 26,00

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA EGIDIO BEDOGNI 30 MESI SELEZIONE RARA

PROSCIUTTO COTTO 'BRANCHI'

SALAME FELINO IGP

MORTADELLA DI BOLOGNA FAVOLA 'PALMIERI'

con

CIPOLLINE ALLA CREMA DI ACETO BALSAMICO DI

MODENA IGP

GIARDINIERA DI VERDURE

CRESCIA SFOGLIATA 'IL PANARO'

### SALUMI & FORMAGGI

€ 32,00

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA EGIDIO BEDOGNI 30 MESI SELEZIONE RARA

PROSCIUTTO COTTO 'BRANCHI'

SALAME FELINO IGP

MORTADELLA DI BOLOGNA FAVOLA 'PALMIERI'

e

PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

PECORINO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP

TALEGGIO DI CAPRA 'QUADER DE CAVRA'

SQUACQUERONE

con

CIPOLLINE ALLA CREMA DI ACETO BALSAMICO DI

MODENA IGP

GIARDINIERA DI VERDURE

CRESCIA SFOGLIATA 'IL PANARO'

MOSTARDA DI FRUTTA

### ABBINAMENTO VINO CONSIGLIATO:

BICCH. 'VINNAE' RIBOLLA GIALLA JERMANN € 6,50

BICCH. 'GIRAPOGGIO' ROMAGNA SANGIOVESE SUP. BISSONI<sup>®</sup> € 6,00

# LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

L'OCA NEL PIATTO



€ 20,00

TERRINA DI FOIE GRAS D'OCA  
FICHI NERI CARAMELLATI  
SALSA SENAPATA DI FRUTTA 'LAZZARIS'  
SALE MALDON  
PANDOLCE CON FICHI E UVETTA 'PANIFICIO  
DENTELLA'

**ABBINAMENTO VINO CONSIGLIATO:**

**BICCH. MOSEL RIESLING KABINETT TROCKEN  
IMMICH-BATTERIEBERG € 7,00**

**BICCH. MUSCAT CHAMBAVE MOSCATO BIANCO  
LA CROTTA DI VEGNERON € 6,50**



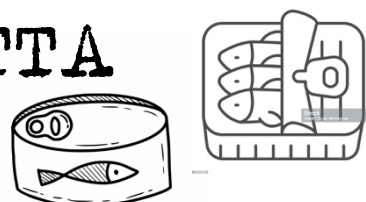
IL PROSCIUTTO CRUDO IBERICO € 33,00

PROSCIUTTO CRUDO DI MAIALE IBERICO  
'EL GORDO' 30 MESI  
SALSA AIOLI CON PAPRIKA DOLCE  
FORMAGGIO DI PECORA MANCHEGO 12 MESI  
PEPERONI DEL PIQUILLO DI LODOSA  
ACCIUGHE DEL CANTABRICO  
BURRO CON CRISTALLI DI SALE

**ABBINAMENTO VINO CONSIGLIATO:**

**BICCH. 'SEITREMENDA' ALTA LANGA METODO CLASSICO  
EXTRA-BRUT MARCO CAPRA € 8,50**

# IL PESCE NELLA LATTA



## LA VENTRESCA DI TONNO

€ 20,00

LA LATTA DI

VENTRESCA DI TONNO BIANCO IN OLIO DI OLIVA

CROSTONE DI PANE

SALSA DI PEPERONI ALLO YOGURT

ANELLI DI CIPOLLA SOTT'OLIO

## LE SARDINE

€ 16,00

LA LATTA DI

SARDINE IN OLIO DI OLIVA

CROSTONE DI PANE

SALSA DI PEPERONI ALLO YOGURT

ANELLI DI CIPOLLA SOTT'OLIO

## IL BACCALÀ

€ 16,00

LA LATTA DI

BACCALÀ IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

CROSTONE DI PANE

SALSA DI PEPERONI ALLO YOGURT

ANELLI DI CIPOLLA SOTT'OLIO

## LO SGOMBRO

€ 16,00

LA LATTA DI

SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA E GIARDINIERA PICCANTE

CROSTONE DI PANE

SALSA DI PEPERONI ALLO YOGURT

ANELLI DI CIPOLLA SOTT'OLIO

### ABBINAMENTO VINO CONSIGLIATO:

BICCH. 'LACRIME DEL BRICCO' TIMORASSO DOC

GIACOMO BOVERI € 6,50

BICCH. 'MANIA' ROSÈ NERO DI TROIA/SANGIOVESE/

MONTEPULCIANO/BOMBINA PAGLIONE <sup>®</sup> € 6,50



# I NOSTRI FORMAGGI



## GLI AFFINATI DI Antonello Egizi € 19,00

LA SELEZIONE DI PAN&VINO

\* ACQUERELLO (tre latti, **essenza** di menta e liquirizia)  
CON LINGUE AL ROSMARINO 'I QUOTIDIANI'

\* VAN HELSING (latte vaccino, aglio nero, meliloto e fiori  
eduli)

CON MOSTARDA DI FRUTTA 'PAVESTI' e PANNA ACIDA

\* BLU AMARANTO (tre latti erborinato, arancia amara,  
mandorle e zafferano)

CON PANE OSSOLANO 'PANIFICIO DENTELLA'

**ABBINAMENTO VINO CONSIGLIATO:**

**BICCH. 'AGENO' EMILIA IGT MACERATO TRIPLE 'A'**

**MALVASIA DI CANDIA/ORTRUGO LA STOPPA € 7,50**

**BICCH. 'ARIONE' METODO CLASSICO NATURALE DURELLO/CHARDONNAY**

**DANIELE PICCININ € 8,50**

## IL PIATTO DEL CASARO

a partire da € 20,00

LA SELEZIONE DI

**N. 6 FORMAGGI**

CON VERDURA FRESCA, FRUTTA FRESCA,  
FRUTTA SECCA, MIELE DI CASTAGNO DELLA VALLE  
OSSOLA 'APICOLTURA PRINA', COTOGNATA DI MELE

**ABBINAMENTO VINO CONSIGLIATO:**

**BICCH. TREBBIANO COLLI APRUTINI PODERE SAN BIAGIO € 7,00**

**BICCH. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO TENUTA SANT'ANTONIO € 8,50**

## LA RACLETTE a persona/minimo 2 persone € 26,00

SU PRENOTAZIONE SOLO A PRANZO (FINO ALLE ORE 15:00)

FORMAGGIO 'RACLETTE' SVIZZERO

CON BRESAOLA PUNTA D'ANCA DI MONTAGNA

PATATE LESSE, CETRIOLINI E CIPOLLINE IN AGRODOLCE

**ABBINAMENTO VINO CONSIGLIATO:**

**BICCH. 'LAKREZ' LAGREIN IGT REYTER € 6,50**





## LA NOSTRA DISPENSA DI SOTTOLI E SOTTACETI

UNO A SCELTA

*a partire da € 5,00*

IL TRIS A SCELTA

*a partire da € 12,00*

- \* PEPERONCINI RIPIENI DI TONNO
- \* CIPOLLINE BORRETANE AL BALSAMICO
- \* CIPOLLINE IN AGRODOLCE
- \* CARMELLE DI CIPOLLA AL BALSAMICO
- \* ANELLI DI CIPOLLA
- \* MOSTARDA
- \* GIARDINIERA
- \* PUNTARELLE
- \* MELANZANE GRIGLIATE
- \* ZUCCHINE GRIGLIATE
- \* RADICCHIO GRIGLIATO
- \* CARCIOFINI
- \* FUNGHI PORCINI
- \* POMODORINI O' SOLE MIO
- \* PEPERONI ARROSTITI
- \* CETRIOLINI
- \* OLIVE SICILIANE SCHIACCIATE
- \* CAPONATA SICILIANA
- \* IL 'BAGNET VERD' PIEMONTESE