



MENÙ

*“Il gusto parla da solo.
Noi lo accompagniamo.”*

I NOSTRI PIATTI

€

Battuta di scottona selezione Rosa Alpina, salsa alla senape dolce e scaglie di formaggio stravecchio	22,00
Acciughe del mar Cantabrico servite con burro e pane tostato	20,00
Roastbeef all'inglese, insalatina, caprino e dressing all'aceto balsamico	22,00
Prosciutto crudo di Parma Langhirano 24 mesi, burratina pugliese e pomodorini confit	25,00
Misticanza, bouche de chevre, pesche e dressing all'arancia	18,00
Humus di rape rosse, anacardi affumicati e chips di mais	15,00

SALUMI

Prosciutto crudo di Parma Langhirano 24 mesi	22,00
Spalla cotta " La proibita" Capitelli	18,00
Speck di Cortina az. Agricola Salandro	22,00
Lonza con lardo stagionata az. Bazza	20,00
Lardo rosa toscano	18,00
Salame di Sauris Zahre	16,00
Prosciutto di cervo	25,00
Speck d'anatra	25,00
Paleta di Pata Negra	35,00

FORMAGGI

Tête de Moine	(a consumo)
Selezione di formaggi con mostarde	22,00

VERDURE

€

Giardiniera

7,00

Carciofini

7,00

DOLCI

Arance e zenzero canditi ricoperti di cioccolato

9,00

Si invita a segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordinazione.