

TAPAS		- cucina -	
Caviaie rosso con pane e burro di Normandia		€	10
Red caviar with bread and Normandia butter			
Acciughe del Cantabrico su pane tostato e burro		€	12
Cantabrian see anchovies (Spain) with toasted bread and butter			
Filetti di salmone selvaggio con pane e burro		€	12
Smoked fillets of wild salmon on bread and butter			
Foie Gras con composta di frutta		€	15
Foie Gras with fruit compote			
Insalata di puntarelle con acciughe		€	12
Puntarelle salad with anchovies			
Insalata "Chèvre Chaud" 🍷		€	12
Insalata con salmone, avocado e salsa all'aneto		€	12
Salad with salmon, avocado and aneto cream			
Burrata con acciughe del Cantabrico		€	12
"Burrata" with Cantabrian anchovies			
Gnocchi di patate al pomodoro 🍷		€	12
Potato gnocchi with tomato sauce			
Tortelli d'erbette con burro e parmigiano 🍷		€	12
Herbs tortelli with butter and parmesan cheese			
Cappelletti con fonduta al parmigiano		€	14
Cappelletti with parmesan sauce			
Riso al salto alla milanese con gorgonzola 🍷		€	14
Riso al salto alla milanese with gorgonzola			
Puré maison al tartufo bianco		€	12
Puré maison with white truffle			
Polpettine al limone con puré		€	14
Lemon meatballs with puré			
Tartare di fassona condita e uovo crudo		€	16
Tartar of prime beef from Piemonte and raw egg			
Baccalà mantecato alla Veneziana su patate calde		€	14
Venetian creamed cod with hot potatoes			
Polpo alla Gallega Gallega octopus		€	16
Tartare di tonno affumicato con avocado, panna acida e blinis		€	16
Smoked tuna tartar with avocado, sour cream and blinis			
Dessert			
Mini affogato al fiordilatte con caffè/amarene/cioccolato/Branca menta		€	4
Mini drowned in coffee/cherries/chocolate/Branca menta			
Lingottino al cioccolato Chocolate bar		€	9
Cheesecake passion fruit		€	11
Si informa la clientela che i piatti da noi realizzati potrebbero contenere una o più sostanze allergizzanti, presenti come ingrediente o derivanti da una contaminazione crociata in fase di lavorazione. Si prega pertanto le persone che soffrono di una qualche allergia o intolleranza riconducibile ad una o più sostanze, di chiedere maggiori informazioni al nostro personale di sala. A seconda della reperibilità stagionale alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Alcuni vini potrebbero contenere solfiti.			



TAPAS		- salumeria -	
Prosciutto di Parma Riserva 30 mesi		€	10
Cured Parma Ham 30 months			
Culatello "Supremo" Selezione Parma&Co		€	15
Culatello Parma&co selection			
Salame artiginale con pane e burro		€	9
Artisan salami with bread and butter			
Coppa Piacentina "Monte Penice"		€	9
Cured pork neck			
Strolghino di Culatello fresco		€	12
Fresh salame from culatello meat			
Pancetta Piacentina "Monte Penice"		€	8
Pork belly			
Prosciutto Cotto "Pernigotti"		€	10
Cooked Ham			
Mortadella "Favola" Palmieri		€	9
Mortadella			
Lardo di Cinta Senese con crostini caldi		€	8
Cinta Senese lard with hot croutons			
Parmigiano Reggiano 30 mesi di SolaBruna		€	12
Parmigiano SolaBruna cheese 30 months			
Paleta de Pata Negra Joselito con pantomate		€	25
Paleta de Pata Negra Joselito with pantomate			
Jamon 100% Bellota Joselito al coltello		€	30
Jamon 100% Bellota Joselito cutting knife			
Tutti i nostri salumi sono privi di glutine e di lattosio			
All our salami are gluten-free and lactose-free			
Degustazioni / Tasting			
(consigliato x 2 persone / suggested for 2)			
Selezione di salumi misti		€	20
Mixed selection of our cold cuts			
Selezione di formaggi misti con miele e mostarde 🍷		€	20
Mixed selection of our cheeses with honey & mostarda chutney			
Crudo & Culatello		€	22
Parma Ham & Culatello			
Cotto, carciofi alla brace e maionese		€	18
Cooked ham, artichokes and mayonnaise			
Aggiunta di Culatello o Parmigiano di SolaBruna		€	3
Addition Culatello or Parmigiano SolaBruna cheese			
Contorni / Sides			
Insalata verde (Green salad)		€	6
Patate fritte (French fries)		€	6
Giardiniera all'Arneis (Gardener in Arneis wine)		€	6
Carciofi alla brace sott'olio (Grillet artichokes in oil)		€	6
Melanzane sott'olio (Eggplant in oil)		€	6
BUSINESS LUNCH € 16			
dal martedì al venerdì dalle 12.30 alle 15.00			
Coperto € 3,00			

Usiamo pane a lievitazione naturale dei F.lli Longoni