

taglieri

SALUMI

CRUDO DI PARMA DOP 18 mesi € 16,00

MORTADELLA BOLOGNA IGP € 10,00 ⁽⁸⁾

COPPA NOSTRANA € 10,00

FINOCCHIONA IGP € 11,00

LARDO SALATO ALLE ERBE € 12,00

BRESAOLA ARTIGIANALE € 12,00

FORMAGGI

SQUACQUERONE € 8,00 ⁽⁷⁾
200 g circa

STRACCIATELLA PUGLIESE € 8,00 ⁽⁷⁾
200 g circa

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO € 9,00
200 g circa

SELEZIONE DI FORMAGGI € 17,00 ⁽⁷⁾
serviti con miele e confetture

SELEZIONE DI PECORINI € 12,00 ⁽⁷⁾
serviti con miele e confetture

SFIZIOSITA'

TIGELLE CALDE 4 pz. € 5,00 ⁽¹⁾

GIARDINIERA DELLA CASA € 6,00

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO € 12,00
servite con burro e crostini di pane caldo (1, 4, 7)

SCIATT DELLA VALTELLINA € 9,00
croccanti frittelle tonde di grano saraceno
che nascondono un saporito cuore di
formaggio filante (1, 7) *

PATATE AL FORNO € 5,00

INSALATA RUSSA € 6,00

TAGLIERE VALTELLINA € 18,00
bresaola artigianale e sciatt della valtellina
(1, 7) *



il tagliere della nonna Rosy

- TAGLIERE MISTO DI SALUMI
mortadella di Bologna IGP, crudo di Parma DOP
18 mesi, coppa e salame nostrano
- BATTUTA AL COLTELLO DI LARDO
- GORGONZOLA AL CUCCHIAIO
- PARMIGIANO REGGIANO
- GIARDINIERA
- CONFETTURA DI FICHI
- TIGELLE CALDE



€ 30,00

tagliere consigliato per 2 persone (1, 7, 10)

Scegli il formato del tuo Tagliere:

TAGLIERE MEDIUM € 26,00
consigliato per 2 persone

TAGLIERE LARGE € 39,00
consigliato per 3 persone

TAGLIERE LOMBARDO

chiavennasca, coppa mantovana, salame milano, salame nostrano,
pancetta arrotolata dolce, formaggio nostrano e miele, sciatt della
Valtellina* (1, 7, 10)

TAGLIERE EMILIANO-ROMAGNOLO

crudo di Parma DOP 18 mesi, mortadella di Bologna IGP, salame
di prosciutto, culatello, squacquerone di romagna DOP, grana
padano DOP, pecorino stagionato paglia e fieno, confettura di
fichi e tigelle (1, 7)

TAGLIERE TOSCANO

finocchiona IGP, salame toscano, lardo salato alle erbe,
capocollo, porchetta, degustazione di pecorini toscani DOP,
composta di cipolle e tris di crostini toscani (salsiccia maremmana,
fegatini di pollo, lardo) (1, 7)

COPERTO E SERVIZIO 2,00 €

Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti, surgelati o sottoposti a trattamenti termici per preservarne intatte le loro qualità. *

le tigelle farcite

Cestino di 4 tigelle farcite € 16,00

TRADIZIONALE

tigella farcita con lardo salato alle erbe, parmigiano reggiano, confettura extra di fichi (1, 7)

RIMINI RIMINI

tigella farcita con crudo di Parma DOP 18 mesi, squacquerone di romagna, rucola (1, 7)

BOLOGNESE

tigella farcita con ragù alla bolognese, parmigiano reggiano (1, 7)

MORTAZZA

tigella farcita con mortadella di bologna IGP, gorgonzola al cucchiaino (1, 7, 8)

le pinse gourmet

NON una pizza ma la Pinsa, arricchita dai nostri migliori ingredienti

1 GUSTO € 17,00 - **2 GUSTI** € 19,00

PINSA 1

pinsa arricchita da mortadella, stracciatella, granella di pistacchi e olio al tartufo (1, 7, 8)

PINSA 2

pinsa arricchita da crudo di Parma DOP 18 mesi, squacquerone di romagna, pomodorini secchi e basilico (1, 7)

PINSA 3

pinsa arricchita da porchetta affettata sottile, scaglie di pecorino toscano, senape al miele e rucola (1, 7, 10)

PINSA 4

pinsa arricchita da pomodorini freschi, stracciatella di burrata fresca, pesto di basilico e songino (1, 7)

PINSA 5

pinsa arricchita da guanciale croccante e carbocrema (uovo, pecorino, parmigiano reggiano, pepe) (1, 7)



panini gourmet

I nostri panini sono serviti con contorno di patate al forno



IL CLASSICO € 18,00

160 gr di tartare di manzo, stracciatella di burrata fresca, misticanza e pomodorini secchi (1, 7) *

IL TARTUFONE € 18,00

160 gr di tartare di manzo, senape al miele, rucola, scaglie di grana padano DOP, olio al tartufo e tuorlo d'uovo a crudo (1, 3, 7, 10, 12) *

IL MONTAGNARD € 20,00

160 gr di tartare di manzo, formaggio raclette fuso, pomodori, insalata e salsa della casa (1, 7, 9, 10) *

COPERTO E SERVIZIO 2,00 €

Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti, surgelati o sottoposti a trattamenti termici per preservarne intatte le loro qualità. *

i piatti caldi

PRIMI PIATTI

TONNARELLI CACIO E PEPE € 15,00

un classico della tradizione romana, i nostri tonnarelli vengono conditi con un cremoso e avvolgente mix di pecorino romano e pepe nero, per un piatto semplice ma ricco di sapore.

(1, 7, 8)



TAGLIATELLE AL RAGU' ALLA BOLOGNESE € 15,00

un grande classico della cucina italiana, le nostre tagliatelle sono abbinate a un ragù ricco e saporito.

Un piatto che unisce tradizione e passione, per un gusto avvolgente irresistibile.

(1, 7, 8)



SECONDI PIATTI

STINCO E PATATE AL FORNO € 21,00

un piatto rustico e saporito, lo stinco di maiale viene cotto lentamente fino a diventare tenero e succulento, accompagnato da patate al forno. (8)



BAFFA DI RIBS da 400g E PATATE AL FORNO € 21,00

baffa da 400g di costine di maiale succulente e saporite, servite con patate al forno.

(8)



ROASTBEEF IN SALSA TONNATA € 20,00

fette sottili di roastbeef tenero e rosato servite fredde e avvolte da una cremosa salsa tonnata. (8)



COPERTO E SERVIZIO 2,00 €

Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti, surgelati o sottoposti a trattamenti termici per preservarne intatte le loro qualità. *

le specialità di montagna

FONDUE AU FROMAGE € 25,00/ a pers.

Minimo 2 persone

fonduta di formaggio servita nel caquelon, accompagnata da tagliere di affettati misti, pezzi di pane da intingere (1, 3, 7)

*** **OPZIONE VEGETARIANA:** accompagnata da tagliere di verdure grigliate miste, sottaceti e insalatina

Su vuoi **AGGIUNGI** alla tua Fondue:

- PATATE BOLLITE € 4,00



LA RACLETTE € 25,00/ a pers.

Minimo 2 persone

la vera raclette come una volta a volontà, accompagnata da tagliere di affettati misti, patate bollite e sottaceti (7)

*** **OPZIONE VEGETARIANA:** accompagnata da tagliere di verdure grigliate miste, sottaceti e insalatina

BOURGUIGNONNE € 28,00/ a pers.

Minimo 2 persone, SOLO SU PRENOTAZIONE

carne di manzo, maiale, pollo, tacchino, salsiccia cotte al tavolo nell' olio bollente, accompagnate dalle nostre salse di condimento (3, 5, 7, 10)



la carne

Le Tartare di Carne

LA NUDA E CRUDA € 15,00

160 gr di tartare di manzo accompagnata da insalatina (1)

TARTARE CLASSICA PIEMONTESE € 17,00

160 gr di tartare di fassona piemontese accompagnata da tuorlo crudo, capperi, cipolla rossa di tropea, senape, pepe e acciughe (3, 4, 10)

INSALATA RUSSA E CARNE CRUDA € 17,00

160 gr di tartare di fassona piemontese, olio, sale e pepe accompagnata da insalata russa e insalatina (1, 3, 9)

CHEESECAKE DI FASSONA € 18,00

160 gr di tartare di fassona piemontese, crema di caprino, base di tarallo croccante aromatizzata al pesto e capperi (1, 7, 9)

TARTARE DI MANZO ALLA FRANCESE € 19,00

160 gr di tartare di manzo insaporita da acciughe, senape, capperi, cipolla, salsa worcester, tabasco, tuorlo crudo, sale e pepe accompagnata da insalatina e patate del contadino (3, 4, 10)

TARTARE FRESCA PUGLIESE € 18,00

160 gr di tartare di manzo, stracciatella di burrata fresca, croccante di tarallo pugliese, mandorle e pomodorini freschi (1, 7, 8)

TARTARE CARBONARA € 18,00

160 gr di tartare di manzo, tuorlo crudo, guanciale croccante, e carbocrema (uovo, pecorino, parmigiano reggiano, pepe) (7)

TARTARE CACIO E PEPE € 18,00

160 gr di tartare di manzo, fonduta di pecorino romano e pepe, pistacchi di bronte (7, 8)

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koc), noci del Brasile (<i>Brasileletta excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Mascadinus tenuifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO

COPERTO E SERVIZIO 2,00 €

Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti, surgelati o sottoposti a trattamenti termici per preservarne intatte le loro qualità. *