

DEGUSTAZIONE CRESCENTINE E TIGELLE

DEGUSTAZIONE PER 1 PERSONA

€ 16

PIATTO SALUMI MISTI (crudo 24 mesi - mortadella - salame stagionato)

CRESCENTINE *lieviti latte*

TIGELLE *lieviti latte*

AGGIUNTE

PIADINA *lieviti latte*

€ 1

TIGELLA *lieviti latte*

€ 0,6

CIPOLLE IN ACETO BALSAMICO A PORZIONE

€ 3

CUORI DI CARCIOFI IN OLIO A PORZIONE

€ 3

MISTO SOTT'OLI peperoni funghi capperi olive

€ 3

STRACCHINO A PORZIONE

€ 2

LARDO PER TIGELLE A PORZIONE aromi

€ 2

FRIGGIONE A PORZIONE pomodoro

€ 3

NUTELLINE 2 PZ.

€ 1

VINI CONSIGLIATI

PIGNOLETTA COLLI BOLOGNESI DOCG BIO "LA MARMOCCHIA"
(Bianco Frizzante 12 %vol)

€ 18

LAMBRUSCO GRASPAROSSA di CASTELVETRO DOC "F. VERZELLI"
(Rosso Frizzante 11 %vol)

€ 18



SECONDI PIATTI

TOMINO con VERDURE MELANZANE / ZUCCHINE / PEPERONI / PATATE

€ 12

TAGLIATA DI POLLO con VERDURE MELANZANE / ZUCCHINE / PEPERONI / PATATE

€ 12

TAGLIATA DI MANZO SALE GROSSO e ROSMARINO

€ 17

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA GRANA GLASSA DI ACETO BALSAMICO

€ 17

TAGLIATA DI MANZO con FUNGHI PORCINI

€ 18

TAGLIATA DI FILETTO di PATA NEGRA con VERDURE MELANZANE / ZUCCHINE / PEPERONI / PATATE

€ 19

TAGLIATA DI FILETTO di PATA NEGRA con PORCINI

€ 19

VINI CONSIGLIATI

FRIULANO TENUTA del MORER DOC ISONZO del FRIULI (Bianco Fermo 12,5%vol)

€ 18

MERLOT TENUTA del MORER DOC ISONZO del FRIULI (Rosso Fermo 12,5%vol)

€ 18

