MENU

CANTINA

FROM 19:00 / 01:00

ALICI DEL CANTABRICO	12
Pane in cassetta, alici del cantabrico, burro danese e papavero blu	
ERBORINATI	15
La nostra selezione di formaggi erborinati è frutto di un continuo viaggio e ricerca	
CULATELLO	15
Un'eccellenza italiana, dal profumo intenso e dal gusto delicato. Fettine sottili di culatello stagionato 18 mesi. 180gr	
PASTRAMI	14
Nato nell'Est Europa, celeberrimo negli Stati Uniti: petto di manzo in salamoia, affumicato e grigliato. Servito con pane in cassetta di farro con senape, lattuga e pomodoro.	
PROVOLONE DEL MONACO	10
Il re dei formaggi campani. Stagionato alla perfezione con un sapore intenso e un retrogusto piccante. 120 gr	
SPECK D'OCA & TARALLO NAPOLETANO	15
Un salume così non l'hai mai assaggiato. Fidati, poi il tarallo fa la sua parte.	
IBERICO	10
Lomito e chorizo	
GIARDINIERA DI MORGAN	8
Peperoni, finocchi, cavolfiori e carote conditi soltanto con aceto, zucchero, sale e spezie	
TAGLIERE BOTTIGLIERIA	12-23-34
La nostra storia passa da qui, salumi e formaggi.	
per 1,2,3 persone	
COME UNA SCHIACCIATA	
Chiamala come vuoi, noi la passiamo al forno, il resto la fai tu:	
*Prosciutto crudo e mozzarella	8
*Diavoletto, pancetta, pomodorini secchi	12
*Mortadella, burrata, pesto e granelle di pistacchio	12
*Ragù di Cinghiale e scamorza	12
*Culatello, melanzane, pecorino e crema di tartufo	14

Gentile cliente, a tutela della sua salute, la informiamo che nella nostra cucina si utilizzano alimenti contenenti allergeni. Non potendo escludere contaminazioni, la invitiamo a segnalare al nostro personale eventuali allergie o intolleranze.

MENU

CANTINA

FROM 19:00 / 01:00

CANTABRIAN ANCHOVIES Sliced bread, Danish butter and blue poppy seeds	12
BLUE CHEESES Our selection of blue cheeses, the result of continuous travel and research	15
CULATELLO HAM An Italian excellence with an intense aroma and a delicate taste. thin slices of 18-month aged Culatello. 180gr	15
PASTRAMI Born in Eastern Europe, made famous in the USA: brined beef brisket, smoked and grilled. Served on spelt bread with mustard, lettuce and tomato	14
PROVOLONE DEL MONACO The king of Campanian cheeses. Aged to perfection, it offers an intense flavor with a spicy aftertaste. 120gr	10
GOOSE SPECK AND NEAPOLITAN TARALLO You've never tasted a cured meat like this before. Trust us, and the tarallo does the rest	15
IBERICO Lomito e chorizo	10
GIARDINIERA DI MORGAN Peppers, fennel, cauliflower and carrots candied only with vinegar, sugar, salt and spices	8
CHARCUTERIE BOARD Our history passes through here, cured meats and cheeses.	12-23-34 per 1,2,3 persone
TRADITIONAL FOCACCIA We bake it, you complete it:	
*Parma ham and mozzarella	8
*Smoked scamorza, bacon and sun-dried tomatoes	12
*Mortadella, burrata, pesto and crushed pistachios	12
*Wild boar ragù and smoked scamorza	12
*Culatello, eggplant, pecorino and truffle cream	14

Dear customer, to protect your health, we inform you that in our kitchen we use food containing allergens. Not being able to exclude contamination, please report to our staff any allergies or intolerances.

COVER CHARGE 2