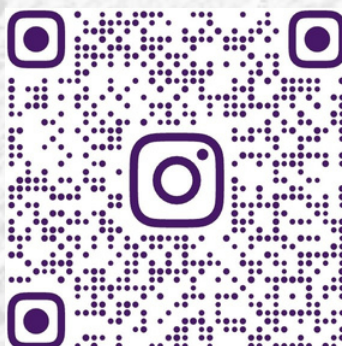


MENÙ



FORRISO DI INO



DESIDERI DI GOLA

- Grissino artigianale con Prosciutto Crudo Fiocco Valtellinese.
Artisan breadstick with Fiocco from Valtellina raw ham. (1) 1.50 €
- Salsiccia stagionata Salumificio Valmisa, servito con pane caldo. (1) 5 €
Salumificio Valmisa seasoned sausage, served with warm bread.
- Mozzarella di Bufala Campana DOP con prosciutto crudo. (1,7) 13 €
Mozzarella di Bufala campana DOP served with Valtellinese raw ham.
- Bruschettona con stracciatella pugliese, alici di cetara, (1,4,7) 8 €
pomodorini rossi e gialli, basilico, origano e scorza di limone.
Bruschettona with stracciatella from Puglia, Cetara anchovies, red and yellow cherry tomatoes, basil, oregano and lemon zest.
- Bruschettona con mortadella al pistacchio, crema di ricotta, (1,7) 8 €
menta e succo di limone.
Bruschettona with pistachio mortadella, ricotta cream, mint and lemon juice.
- Caprese, pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala campana 12 €
basilico fresco e gocce di crema di aceto balsamico. (1,7)
Caprese, beefsteak tomato, buffalo mozzarella from Campania, fresh basil and drops of balsamic vinegar cream.
- Baccalà mantecato servito con crema di carciofi, pomodorini 16 €
freschi e erbe aromatiche. (1,4)
Creamed cod served with artichoke cream, fresh cherry tomatoes and aromatic herbs.
- Caesar Salad, lattuga romana, crostini di pane, scaglie di pecorino 11 €
sardo buccia nera, alici di cetara, salsa caesar. (1,3,4,7)
Caesar Salad, romaine lettuce, croutons, flakes of black-rind Sardinian pecorino cheese, Cetara anchovies and Caesar sauce.
- Tagliere di salumi: prosciutto crudo fiocco valtellinese, mortadella 15 €
tartufata, bresaola punta d'anca, salame nostrano. (1)
Cold cuts platter: Valtellinese Fiocco raw ham, truffle mortadella, ancient flavour salami, capocollo, seasoned sausage.
- Tagliere di formaggi: Stracciatella Pugliese, formaggio di capra, 15 €
pecorino romano buccia nera D.O.P, blu di Bufala campana. (1)
Cheese platter: Apulian stracciatella, goat cheese, black-skin pecorino romano D.O.P., blue buffalo cheese from Campania.

Allergeni:

glutine 1, crostacei 2, uova 3, pesce 4, arachidi 5, soia 6, latte 7, frutta a guscio 8, sedano 9
senape 10, semi di sesamo 11, anedride solforosa 12, lupino 13, mollusco 14.