

I CICCHETTI

Baccalà Mantecato con Zest di Limone
Porchetta di Montagna, Senape al Miele
Lardo Stagionato con Miele d'Acacia
Gorgonzola DOP Dolce e Noci
Stracciatella, Zucchine, Riduzione di Aceto Balsamico
Salmone Affumicato, Robiola Aromatizzata
Mortadella, Formaggio fresco
Salsa Tonnata e Fior di Capperone
Pesto di Pomodori Secchi e Olive Taggiasche
Burro e Alici

FORMULE CICCHETTI

1 x 3 €
4 x 10 €
6 x 15 €
8 x 20 €
10 x 25 €

I TAGLIERI

TAGLIERE DEL CANTINIERE

La nostra selezione di salumi,
formaggi e sott'oli artigianali

Intero €38 | Mezzo €20

Selezione di Salumi €20

Selezione di Formaggi €20

LA GASTRONOMIA

Hummus di Barbabietola e ceci con Verdure Baby - €6
Caciocavallo Podolico del Gargano, gratinato in terrina - €7
Tartare di Manzo con Cipolla Caramellata, Senape al Miele, Pomodorini Confit e Pane Carasau - €15
Polpette di Manzo al Sugo con spolverata di Parmigiano e Olio EVO 8pz €10 | 4pz €6
Polpette Vegane in Salsa di Latte di Cocco e Curry, con Cipollotto, Coriandolo e Jalapeño 8pz €10 | 4pz €6
Tagliere di salame piacentino e giardiniera sottolio -€7
Quiche veggie con zucchine e grana - €7
Carpaccio di Manzo affumicato con Rucola, Grana Padano Riserva 30mesi e Olio EVO del Gargano - €14

BIBITE & CAFFETTERIA

Servizio €1,00 | Caffè €1,50 | Acqua €2,00
Drink €8 | Birra €6 | Bibite €5 |
Grappa Borgoscuro: Bianca €6 / Barrique €8
Amaro di Cantina Urbana "Asso di Erbe", ricetta artigianale con 18 erbe dal Lago Maggiore €5