

TAGLIERI



TAGLIERE DEL GIORNO 15€

Tagliere misto di salumi e formaggi scelti per te ogni giorno dai nostri mastri salumieri

TAGLIERE DEL CONTADINO 16€

Coppa di Testa, Greppole Croccanti, Salame Milano, Cipolle Sott'aceto, Taleggio DOP.

TAGLIERE BOLOGNA 16€

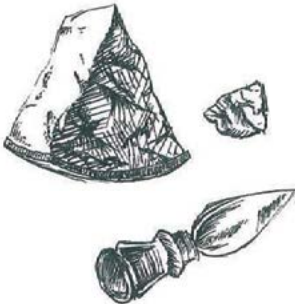
La regina Mortadella IGP, il nonno della Mortadella il Salame Rosa, Ciccioni montanari, Salsiccia passata emiliana, Caciotta fresca Caseificio Bordona

TAGLIERE DELL'ORTO 14€

Verdure grigliate miste, Quiche lorraine alle verdure, Ricotta fresca, Mozzarelline, Olive di Cerignola

TAGLIERE I 5 SENSI 17€

Toma di Capra Alpina con miele di bosco dei Colli Bolognesi, Pecorino Dolce con Confettura Bio di Pere, Pecorino Fiore Sardo stagionato con Confettura Bio di Fichi, Parmigiano Reggiano 24 Mesi DOP con Aceto Balsamico, Caciotta fresca del Caseificio Bordona con Cioccolato Fondente 80%

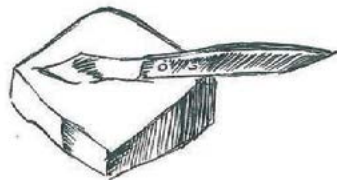


Tutti i taglieri sono serviti con pane caldo
Coperto 1 euro





TAGLIERI



TAGLIERE DI PARMA 19€

Prosciutto di Parma 24 Mesi DOP, sua maestà il Culatello di Zibello, Salame Gentile di Felino DOP, Coppa di Parma IGP, la nostra selezione di Parmigiano Reggiano 24 Mesi DOP con Aceto Balsamico

TAGLIERE ALPINO 18€

Carne Salada della Val Rendena, Speck Alto Adige IGP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Toma di Capra Alpina, Fontina Vallostana DOP

TAGLIERE TOSCANO 18€

Salame Sette Corde, Finocchiona Senese IGP, Lardo Toscano in Conca, Prosciutto Toscano pepato, Pecorino Toscano stagionato DOP

TAGLIERE LAZIALE 18€

Salame di Cinghiale, Porchetta romana, Guanciale IGP, Pecorino Dolce, Mozzarella di Bufala

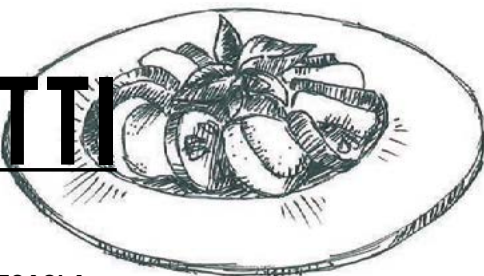
TAGLIERE PENISOLA 19€

Crudo San Daniele 28 Mesi DOP, Soppresata piccante della Sila DOP, Strohino di Culatello DOP, Pecorino Fiore Sardo stagionato, Burrata di Gioia del Colle 250g

Tutti i taglieri sono serviti con pane caldo
Coperto 1 euro



I PIATTI



PIATTO DI BRESAOLA 10€

Bresaola Punta d'Anca IGP della Valtellina con foglie di rucola e scaglie di Grana Padano 24 Mesi DOP

PIATTO DI CARNE SALADA 10€

Carpaccio di Carne Salada della Val Rendena accompagnato con rucola e scaglie di Grana Padano DOP 24 Mesi

PIATTO DI ROAST BEEF 10€

Carpaccio di Roast Beef all'inglese con foglie di rucola e scaglie di Grana Padano DOP 24 Mesi

PIATTO DI ARROSTO DI TACCHINO 10€

Arrosto di Tacchino con misticanza e pomodoro Ciliegino

CAPRESE 8€

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala campana DOP e pomodoro Ciliegino e Origano

Tutti i piatti sono serviti con pane caldo
Coperto 1 euro



PANINI GOURMET

PANINO REGINA (MORTADELLA) 6€

Filoncino di grano duro con la nostra regina Mortadella IGP, Gorgonzola DOP di Novara, Mela

PANINO IL FELINO (SALAME) 6€

Filoncino di grano duro con Salame Gentile di Felino DOP, Caciocavallo della Sila DOP, misticanza, croccanti cialde di Parmigiano Reggiano 24 Mesi DOP

PANINO SUA ECCELLENZA (PROSCIUTTO COTTO) 7€

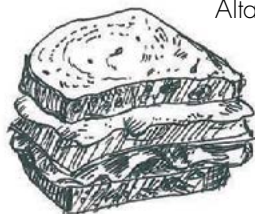
Schiacciata romana con Prosciutto cotto nazionale 5 stelle eccellenza, Squacquerone Romagnolo, funghi, salsa rosa

PANINO IL PARMENSE (PROSCIUTTO CRUDO) 7€

Filoncino di grano duro con Prosciutto crudo di Parma 24 Mesi DOP Gran Riserva, Stracciatella di Gioia del Colle, Misticanza, pomodoro Ciliegino, granella di Nocciola

PANINO PUNTA D'ANCA (BRESAOLA) 7€

Filoncino di grano duro con Bresaola Punta d'Anca IGP, Taleggio DOP Alta Bergamasca, pomodorini secchi, rucola



Coperto 1 euro



PANINI GOURMET



PANINO IMPORTANTE (PANCETTA) 7€

Schiacciata romana con Pancetta arrotolata piacentina, Fontina Valdostana DOP, Rucola, la nostra crema di Carciofi

PANINO AFFUMICATO (SPECK) 6€

Filoncino di grano duro con Speck Alto Adige IGP, Formaggio Brie a crosta fiorita, Rucola, la nostra crema di Carciofi

SABURGER (PORCHETTA) 6€

Rosetta con Porchetta Romana, Rucola, Salsa Rosa, granella di nocciole, Bacon croccante all'aceto balsamico e formaggio fuso

PIADINA ALLA ZUCCA 7€

Piadina artigianale con impasto alla Zucca, Fontina Valdostana DOP, Rucola, Prosciutto Cotto Nazionale e funghi trifolati sott'olio

PIADINA INTEGRALE 7€

Piadina artigianale con impasto alla integrale, Squacquerone Romagnolo, Prosciutto San Daniele 28 mesi DOP e rucola

PANINO DELL'ORTO 4€

Filoncino di grano duro con Ricotta Vaccina, Verdure alla Griglia, pomodoro Ciliegino e Rucola

Coperto 1 euro



PANINI GOURMET

PANINO FAI DA TE

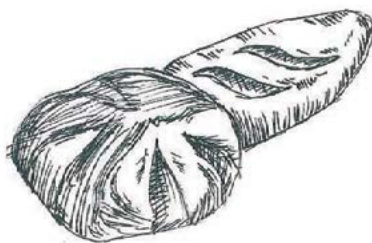
Piadina Integrale/Zucca (3 ingredienti a scelta) 6 €

Filoncino di grano duro (3 ingredienti a scelta) 6 €

Schiacciata romana (3 ingredienti a scelta) 6 €

Rosetta (2 ingredienti a scelta) 4,50 €

scegli tu il pane e gli ingredienti!



Coperto 1 euro



INSALATE

BRESAOLINA 10€

Misticanza, Cialda croccante di Grana Padano 24 mesi DOP, Bresaola punta d'anca IGP, pomodorini ciliegino, Citronette

IMPORTANTISSIMA 10€

Misticanza, Scaglie di Grana Padano 24 mesi DOP, bruciatini di pancetta all'aceto balsamico, noci

FIOR DI LATTE 8€

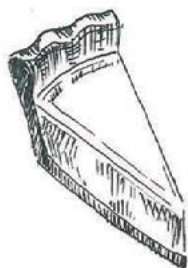
Misticanza, Mozzarella Fior di Latte, pomodorini, mais, olive verdi, olive nere



Tutti i piatti sono serviti con pane caldo
Coperto 1euro



DOLCI E AMARI



SORBETTO AL LIMONE 3€

AFFOGATO DI CREMA AL CAFFÉ 3€

PANNA COTTA GUGLIELMO 3€
con Cioccolato, Frutti di Bosco o Caramello

MOUSSE DI RICOTTA 4€
con miele e granella di nocciole

TORTA DI RISO ARTIGIANALE 4€

PASSITO E CANTUCCI 6€

CAFFÉ 1€

AMARO 4€



DA BERE



ACQUA Cerelia 50cl 1 €

ACQUA Microfiltrata 100cl 1,5€

FANTA 33 cl in vetro 3 €

COCA COLA 33 cl in vetro 3 €

COCA COLA ZERO 33 cl in vetro 3 €

CEDRATA TASSONI 3 €

SPRITZ / SPRITZ HUGO 5 €

BIRRE

WEISSBIER Birra Artigianale Manifattura birre Bologna 50cl 6,50 €

TRIPEL Birra Artigianale Manifattura birre Bologna 50cl 6,50 €

PORTER Birra Artigianale Manifattura birre Bologna 50cl 6,50 €

AMERICAN PALE ALE Birra Artigianale Manifattura birre Bologna 50cl 6,50 €



LAGER Ichnusa 33cl 4,50 €

LAGER Heiniken alla spina 25cl 3 € / 50cl 5 €

+ **TAGLIERE APERITIVO** la proposta del salumiere per il tuo aperitivo 8 €

Coperto 1 euro



DA BERE



LE BOLLE

SPUMANTE Colli del Soligo Gre-Man	5 €	15 €
PROSECCO Valdobbiadene Superiore DOCG Col de Mez	6 €	20 €
FRANCIACORTA BRUT CUVE Monterossa	7 €	30 €

I BIANCHI

PIGNOLETTO Frizzante Corte d'Aibo	5 €	18 €
CHARDONNAY Biologico Corte d'Aibo	5 €	19 €
RIBOLLA GIALLA San Floriano del Collio	5 €	20 €
GEWUTZTRAMINER Endrizzi	5 €	18 €
SALENTO BIANCO "Cré" Vetrerè	5 €	18 €
ALBANA PASSITA Spalletti 50cl	5 €	18 €

I ROSSI

SANGIOVESE Superiore la Battagliola	5 €	20 €
LAMBRUSCO AMABILE "Otello" Ceci	5 €	20 €
LAMBRUSCO SECCO Battagliola 1.5 Gran Dosage	5 €	18 €
LAGREIN Endrizzi	5 €	20 €
PRIMITIVO SALENTO Vetrerè	5 €	18 €
RIPASSO VALPOLICELLA Valpolicella Negrar	5 €	24 €

+ **TAGLIERE APERITIVO** la proposta del salumiere per il tuo aperitivo **8 €**

Coperto 1 euro

