



SALUMERIA CON CUCINA DELIVERY

ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE E IL LATTOSIO



FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)



SEDANO



SENAPE



SEMI DI SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA E I SOLFITI SE SUPERIORI A DETERMINATE CONCENTRAZIONI



LUPINI



MOLLUSCHI

VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE
OLTRE QUELLE SOPRA INDICATE

ANTIPASTI

BIS DI MARIOZZO 10,00

maritozzetto della tradizione romana con robiola di roccaverano, porchetta di razza nera ed alici del mar cantabrico



FOIE GRAS FATTO IN CASA 19,00

carpaccio di foie gras d'oca con cipolle in agrodolce, aceto di lamponi e spezie miste (pepe sarawak, chiodi di garofano, cannella, noce moscata)



MAIALINO DEL CHIANTI 12,00

maialino cotto lentamente con profumi mediterranei, olive, capperi, servito su pane carasau e salsa di verdure miste



INSALATA DI CARCIOFI (VEGETARIANO) 12,00

cotti e crudi, con carote, rucola, pinoli tostati ed olio di noci



TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO 12,00

tonno rosso siciliano sott'olio cotto al vapore, stagionatura 2016 con carciofi romaneschi alla griglia e cipolline borrettane al balsamico



CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA (VEGETARIANO) 10,00

caponata di melanzane fredda con frutta secca e pinoli



HAMBURGER DI MOZZARELLA DI BUFALA 11,00

mozzarella di bufala dop con prosciutto di praga tagliato al coltello e scottato alla piastra, pomodorini semiseccchi, pepe nero e riduzione di aceto balsamico



SCHIACCIATA DI PATATE 12,00

prezzemolo e sale maldon con tonno bianco arrostito



SALAME ROSA "L'ANTENATO DELLA MORTADELLA" 9,00

antico salume del 1600 prodotto nella zona di bologna/modena accompagnato da giardiniera croccante profumata all'aceto



PALETA DE JAMON IBERICO	16,00
con peperoncini piemontesi ripieni di acciughe e capperi	
 	
MORTADELLA FATTA A MANO	9,00
con riccioli di parmigiano vacche rosse 36 mesi e cialda di pane croccante	
 	
SARDINE DELLA GALIZIA	10,00
sardine del mar cantabrico leggermente piccanti con sfoglia di pane croccante e olio profumato al limone	
 	
STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA	10,00
con zucchine alla scapece, bottarga di muggine e pane guttiau	
  	
FAGOTTINO DI RADICCHIO RIPIENO DI BUFALA	9,00
croccante di prosciuttocrudo sant'ilario e panella "siciliana"	
 	
LA BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI	14,00
burrata con pepe nero della malesia e pomodorini semiseccchi	
	
LA BURRATA PUGLIESE	14,00
con pere scottate profumate alle spezie, pistacchi e foglie di perilla rossa	
  	
BURRATA CON PERLE DI TARTUFO	22,00
burrata di andria con tartufo nero invernale	
 	
VELLUTATA DI ZUCCA MANTOVANA	11,00
sfilacci di pollo alla diavola croccante e olio al rosmarino	
	
BELLA PIEMONTESE	11,00
battutina di salsiccia di vitello e suino brado condita con arneis, spezie e giardiniera croccante fatta in casa	
 	
BURRATA CON CAVIALE	48,00
"oscietra del volga lavorazione astrakhan" selezione roscioli	
 	



LE NOSTRE SELEZIONI DI ACCIUGHE

CANTABRIA

LA BURRATA PUGLIESE CON ALICI

burrata con alici del mar cantabrico



19,00

BOCCONI DI BUFALA E ALICI DEL MAR CANTABRICO

bocconi di bufala dop con alici del mar cantabrico
olive taggiasche ed olio evo in infusione di trombolotto



13,00

ACCIUGHE

selezione di acciughe del mar cantabrico, pane tostato, burro dolce di st.malò alla vaniglia del madagascar e burro francese allo yuzu



18,00

ACCIUGHE EXTRA

selezione di acciughe del mar cantabrico extra "00", pane tostato, burro dolce di st.malò alla vaniglia del madagascar e burro francese allo yuzu



24,00

MEDITERRANEO

BUFALA GR.250/300 CON ALICI



18,00

TUTTE LE NOSTRE ACCIUGHE SONO DEL PESCATO PRIMAVERILE PROVENIENTI DA:
CANTABRIA "ZONA FAO 27 VIII A/B" (GOLFO BISCAGLIA)
MEDITERRANEO "ZONA FAO 37 2/2.1/1" (TIRRENO/ADRIATICO)

CLASSICI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

MACCHERONI AI TRE PARMIGIANI

15,00

con stinco di manzo e burro dolce



GRATIN DI PENNE RIGATE

14,00

con coda alla vaccinara e ricotta di pecora al forno



CREMA DI CICERCHIE

11,00

capesante scottate al profumo di santoreggia e pioppini fritti



FREGOLA SARDA

12,00

con vongole veraci ed il loro pesto profumato al cedro



PESCE COTTO

TRANCIO DI SPIGOLA SELVAGGIA 18,00
in panure di pomodori secchi e timo e salsa di rape rosse



SEMPIOLINA ALLA CACCIATORA 16,00
con crouton di pane e fondo di carne



MAZZANCOLLA 15,00
con rostì di patate, salsa olandese e crostino al lardo di colonnata



PESCE CRUDO *

TARTARE DI SPIGOLA SELVAGGIA 15,00
con confettura limonata di mele cotogne e chips di porro



SCAMPI CRUDI DELL'ALTO MAR TIRRENO A PESO
(prezzo variabile secondo quotazione, da 100 a 130 euro al kg)



BURRATA DI ANDRIA CON TARTARE DI SCAMPI CRUDI 22,00
e riccioli di bottarga di muggine di cabras



* TUTTO IL PESCE FRESCO SERVITO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20°:
SECONDO STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI ITTICI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI A BORDO

PESCE CRUDO AFFUMICATO DAL NOSTRO BANCO

PESCE SPADA 15,00
affumicato in carpaccio con olio evo e limone



TONNO 15,00
carpaccio di tonno affumicato con olio evo e limone



SPECK DI TONNO AFFUMICATO 15,00
al legno di ginepro



SALMONE **

SELEZIONI DI SALMONI 19,00
scozzese del sutherland, norvegese dell'isola di vetvikja
e marinato all'aneto con limone, gr. 150



SALMONE NORVEGESE BALIK 27,00
di allevamento affinato nelle acque svizzere
ed affumicato con legno di frassino ed abete, gr. 100, taglio a trancetto



** TUTTI I SALMONI SONO SERVITI CON BURRO FRANCESCE DI SAINT-MALO ALLO YUZU

OSTRICHE

OSTRICA BRETONE CONCAVA CAD 4,00
(secondo disponibilità e periodo)



CARNE

FOIE GRAS 27,00

terrina di fegato grasso d'oca cotto al vapore
con confit di pere "cosce" e curcuma



POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA 12,00

con pomodoro san marzano, ricotta affumicata e polentina di castagne



LINGOTTO DI MANZO PIEMONTESE 22,00

con salsa al tartufo nero e tortino di patate e stilton farmhouse



STRACOTTO DI COSCIO DI MAIALE BRADO 16,00

glassato al caramello con salsa mojo roscioli e fagioli cannellini



COSTOLETTE DI AGNELLO 17,00

fondo di carne al cesanese di olevano romano, melagrana
e creme brulee di topinambur



CRUDO DI CARNE

CARPACCIO DI MANZO 16,00

con crudità di zucchine marinate, crema di robiola di roccaverano



BATTUTE

BATTUTA DI MANZO 18,00

salsa di baccalà mantecato e capperi croccanti



BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE SU SFOGLIA CROCCANTE 20,00

con caviale "oscietra del volga lavorazione astrakhan"
selezione roscioli, quenelle di patate profumata
allo scalogno ed erba cipollina



CONTORNI *

INSALATA VERDE (VEGETARIANO) 7,00
condimento hasekura (olio evo, olio di mais, aceto di riso, salsa di soia, carota, cipolla, zenzero, origano e semi di sesamo)



“MISTICANZA” 10,00
con mela verde e formaggio comté petit 36 mesi



DOPPIA PATATA GRATINATA 6,00
con mollica di pane e bagna cauda



INSALATA DI SONGINO 7,00
con melagrana, noci pecan e mayo al tabasco



SPINACINO 6,00
saltato al burro di sant malò



PEPERONI IN AGRODOLCE ALLA “GIUSY” (VEGETARIANO) 7,00
peperoni rossi e gialli cotti in padella con aceto e zucchero

CICORIA RIPASSATA LEGGERMENTE PICCANTE (VEGETARIANO) 6,00

CARCIOFI ROMANESCHI ALLA CAFONA SOTT'OLIO (VEGETARIANO) 8,00

*** GLI ORTAGGI E LE VERDURE CHE UTILIZZIAMO PROVENGONO DA COLTURA ACQUAPONICA, UNA TECNICA DI COLTIVAZIONE CHE ASSOCIA L'ALLEVAMENTO DI PESCI ALLA PRODUZIONE DI ORTAGGI E CHE CONSENTE DI RISPARMIARE OLTRE IL 90% DI ACQUA RISPETTO ALL'AGRICOLTURA CONVENZIONALE, SENZA L'UTILIZZO DI DISERBANTI E CONCIMI CHIMICI, GARANTENDO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA BEN OLTRE IL BIOLOGICO ED IL BIODINAMICO**





SELEZIONI DI FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI “NOBILI” ITALIANI CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA “parmigiano reggiano vacche rosse, stravecchio rosso, asiago stravecchio, piave di alpeggio, fiore sardo del gavoì, monteveronese di alpeggio” (secondo disponibilità)	17,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DI LANGA	15,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI ITALIANI E FRANCESI	15,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DELLA NOSTRA PENISOLA	14,00
I “PUZZOLENTI” selezione di formaggi cremosi e molli a crosta lavata italiani e francesi	15,00
SELEZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA a latte crudo, della tradizione casearia italiana	16,00
SELEZIONE DI FORMAGGI RARI D’ALPEGGIO ITALIANI	17,00
SELEZIONE DI ERBORINATI (BLU CHEESE) italiani e dal mondo	16,00
SELEZIONE DI “SAPORITI D’ITALIA” provoloni e pecorini stagionati della penisola	14,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI FRANCESI	16,00
SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI FRANCESI	16,00
SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI SEMI STAGIONATI “tete de moine, etivaz, gruyere, appenzeller, emmental grotta, sbrinz” (secondo disponibilità)	15,00
VERTICALE DI “BITTO STORICO RIBELLE” CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA “alpeggio cavizzola 2016, alpeggio ancogno soliva 2011, alpeggio cavizzola 2009, alpeggio ancogno soliva 2011” con mostarda fatta in casa di fichi fioroni	18,00

SELEZIONI DELLA SALUMERIA

ITALIA VS SPAGNA “culatello di zibello” dop 32/36 mesi vs pata negra sanchez romero “5 jota” 42 mesi al coltello	24,00
TESTA DI MAIALE O “COPPA DI TESTA” cotta nel morellino di scansano, con limone, pepe nero e zenzero fresco	9,00
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA	15,00
SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA	18,00
SELEZIONE DI LARDI “colonnata, arnaud, cinta senese, razza casertana nera, grigio casentino, pata negra” (a rotazione)	13,00
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI assortimento di salumi e formaggi della tradizione italiana	16,00
 LA SALUMERIA SPAGNOLA DI “JOSELITO” E “SANCHEZ ROMERO CARVAJAL” selezione di lomo di pata negra, salame chorizo di salamanca e morcon	21,00
I SOTT’OLII selezione di sott’olii in extravergine di oliva, carciofi scottati alla griglia, pomodorini secchi, cipolline borretane all’aceto balsamico, olive taggiasche	14,00

BUFALA DOP CAMPANA

BIS DI MOZZARELLA DI BUFALA GR.250/300 con alici del mar cantabrico e bottarga di cabras grattugiata	19,00
 BUFALA GR.250/300 CON BOTTARGA DI CABRAS	16,00
 BUFALA GR.250/300 E POMODORINI SEMISECCHI	14,00
BUFALA GR.500 E POMODORINI SEMISECCHI	18,00
BUFALA GR.250/300 CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA tagliato al coltello, stagionatura minima 28 mesi	19,00
	
BUFALA GR.250/300 CON PATA NEGRA “s.romero/blazquez/alba real” (secondo disponibilità)	23,00
	

SELEZIONI DI PROSCIUTTI ITALIANI

SELEZIONE DI PROSCIUTTI ITALIANI 18,00
"parma, san daniele, monti sibillini, sauris, d'osvaldo, speck dell'alto adige" (secondo disponibilità di taglio)

CRU DI PARMA 19,00
riano di langhirano 30/34 mesi 270 m slm,
capoponte tizzano 30/36 mesi 810 m slm,
mulazzano lesignano dè bagni langhirano 36/40 mesi 350 m slm"
servito con giardiniera croccante

LO SPECK DELLA "VAL DI VIZZE" 16,00
da maiali bradi, affumicato all'aperto,
stagionato 10/12 mesi con peperoncini, acciuga e capperi



PROSCIUTTO CRUDO DI "CINTA SENESE" DOP 22,00
(al coltello, secondo disponibilità)

I PROSCIUTTI DI RAZZA AUTOCTONE ITALIANE 23,00
selezione di prosciutti di razze nere
"nebroidi, cinta senese, mora romagnola, grigio casentino,
casertana, nero calabrese" (a rotazione secondo disponibilità)

LA CULACCIA DI BUSSETO PARMENSE 18,00
fratello minore del culatello leggermente piú sapido e morbido
"rarietà" con foglia di pane croccante

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 21,00
della bassa parmense 26/34 mesi

SPALLA CRUDA DI PALASONE 16,00
con peperoni del piquillo

GLI AFFUMICATI D'ITALIA 19,00
d'osvaldo 24/36 mesi, sauris 20/24 mesi, bassiano 24 mesi

VERTICALE DI CULATELLO DOP 26,00
36 mesi, 48 mesi, razza nera

BRESAOLA ARTIGIANALE (SECONDO DISPONIBILITÀ)

BRESAOLA DELLA TRADIZIONE "VALTELLINESE" 13,00
con misticanza di campo e formaggio stravecchio "rosso" bio

BRESAOLA DI RAZZA "BLACK ANGUS" 12,00
con ricottina di bufala "paestum profumata al limone"

BRESAOLA RAZZA "WAGYU" 18,00
con stracciata pugliese

TUTTE LE BRESAOLE PROVENGONO DA ALLEVAMENTI ALLO STATO BRADO,
LAVORAZIONE SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI E/O LATTOSIO

SELEZIONI DI PROSCIUTTI SPAGNOLI

“CINCO JOTAS” SANCHEZ ROMERO “andalusia, huelva, jabuco” 42 mesi	31,00
MONTELLANO GRAN RISERVA (150 PZ. ANNO) “mozarbez salamanca” 60 mesi (secondo disponibilità)	40,00
JOSELITO “salamanca, castilla leon, guijelo” 48/60 mesi (secondo disponibilità)	36,00
MONTELLANO “mozarbez, salamanca” 48 mesi	27,00
MALDONADO “badajoz, extremadura” 36/42 mesi (secondo disponibilità)	27,00
MARTIN RAVENTOS “RESERVA PERSONAL” “salamanca, castilla leon, guijelo” 48 mesi (secondo disponibilità)	28,00
PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO “CECINA DE LEON” condito con olio extravergine, limone e pepe di sarawak	16,00

COME DA TRADIZIONE TUTTI I PROSCIUTTI SPAGNOLI SONO TAGLIATI AL POLPASTRELLO

PROSCIUTTI DAL RESTO DEL MONDO

MANGALITZA O MANGALICA prosciutto da suino di provenienza dei balcani, prevalentemente ungheresi, lavorati ed affinati in italia 36 mesi	26,00
NOIR DE BIGORRE prosciutto da suino nero brado allevato, lavorato e stagionato nella regione midi-pirenei 30/36 mesi	26,00

PANE DEL NOSTRO FORNO "URBANO ECOLOGICO"

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI *

3,00

pane kamut, tipo lariano, ai 5 cereali, segale al miele,
pan brioche al pata negra e parmigiano, ai fichi, la nostra pizza bianca,
alle olive, alle noci (secondo disponibilità)



* FARE ATTENZIONE AL PANE ALLE OLIVE E ALLE NOCI PERCHÉ POTREBBERO CONTENERE SCHEGGE DI GUSCIO DI NOCCIOLO!

SU RICHIESTA PANE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE

3,00

NOTA: LE MEZZE PORZIONI VENGONO CALCOLATE AL 70% DEL COSTO DEL PIATTO COMPLETO

I NOSTRI DOLCI

IL NOSTRO TIRAMISÚ 9,00



SALAME ROMANO AL CIOCCOLATO 8,00



CANNOLO ALLA SICILIANA ESPRESSO 8,00
con ricotta romana di pecora e canditi siciliani



FRANGIPANE DI NOCI PECAN 8,00

con gelato al miele, arancio caramellato e semi di sesamo
pecan pie served with honey, caramelised oranges and sesame seeds ice cream



CHANTILLY ALL'ITALIANA 8,00

al bicchiere con banane al rum "zacapa 23 anni" e cialda al cacao
chantilly bananas and zacapa rum cream served with cocoa wafer



IL FORMAGGIO BITTO DA MEDITAZIONE 18,00

"alpeggio cavizzola 2016, alpeggio ancogno soliva 2011,
alpeggio cavizzola 2009, alpeggio ancogno soliva 2011"
con mostarda fatta in casa di fichi fioroni

