










**SALUMERIA CON CUCINA**

## **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**

**TUTTI GLI AMBIENTI SONO TRATTATI CON DEPURAZIONE D'ARIA  
A CICLO CONTINUO CON SISTEMA CERTIFICATO ACTIVE PURE**

Più la cucina è apparentemente semplice, più bisogna sorvegliare perché i margini di errore aumentano.

**Fulvio Pierangelini**

## I NOSTRI COCKTAIL

ARIDAJE (ROSCIOLI COCKTAIL)	12,00
SPRITZ (APEROL, CAMPARI O LIMONCELLO)	10,00
NEGRONI	12,00
AMERICANO	12,00
MILANO-TORINO	12,00
IL NOSTRO VERMOUTH "REGOLA VII"	10,00
VIAGGIO NEL GIN TONIC	12,00
ERGIN ROSCIOLI ROMAN DRY GIN ginepro, mentuccia romana, tris di pepi Roscioli, angelica, coriandolo	ITALIA (UMBRIA)
MARCONI 46 DISTILLED DRY GIN ginepro, uva moscato, pino mugo, pino cembro, menta, cardamomo, coriandolo	ITALIA (VENETO)
SPECK LONDON DRY GIN ginepro affumicato, pepe, pimento, rosmarino, coriandolo	ITALIA (TRENTINO)
ORGANICO DI CARLO CRACCO <i>distilled gin</i> bacche di ginepro, salvia sclarea, limone	ITALIA (PIEMONTE)
CLANDESTINO COLD COMPOUND GIN ginepro, angelica, cardamomo, coriandolo, calamo aromatico	ITALIA (EMILIA ROMAGNA)
BATHTUB GIN ginepro, scorze d'arance e limoni, coriandolo, cannella, chiodi di garofano, corteccia di cassia	INGHILTERRA
HENDRICK'S DISTILLED GIN achillea, coriandolo, ginepro, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia e limone, radice di angelica e di iris, petali di rosa damascena e cetriolo	SCOZIA
NIKKA COFFEY GIN ginepro, yuzu, hamatsu, kabosu, pepe sansho	GIAPPONE
SCAPEGRACE BLACK DRY GIN ginepro, bacche di aronia, zafferano, ananas, butterfly pea, patate dolci	NUOVA ZELANDA
JIN JIJI DARJEELING DRY GIN ginepro, coriandolo, tè Darjeeling, zenzero, scorza di limone, angelica, anacardi, chiodi di garofano	INDIA

# LE NOSTRE SELEZIONI DI ACCIUGHE

## CANTABRIA

### LA BURRATA PUGLIESE CON ALICI

25,00

burrata con alici del Mar Cantabrico



### BOCCONI DI BUFALA E ALICI DEL MAR CANTABRICO

17,00

bocconi di bufala DOP con alici del Mar Cantabrico,  
zucchine alla scapece ed olio evo



### ACCIUGHE

25,00

selezione di acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato, burro dolce  
di Saint Malo alla vaniglia del Madagascar e burro francese allo yuzu



### ACCIUGHE EXTRA

30,00

selezione di acciughe del Mar Cantabrico extra "00", pane tostato,  
burro dolce di Saint Malo alla vaniglia del Madagascar e burro francese allo yuzu



## MEDITERRANEO

### ALICI FRITTE

16,00

alici fresche fritte dell'Adriatico con ketchup alla vaniglia



### BUFALA GR.250/300 CON ALICI

25,00



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)

# ANTIPASTI

**BIS DI MARIOZZO** 16,00  
con patè di fegatini di pollo biologico e limone candito



**FOIE GRAS FATTO IN CASA** 23,00  
carpaccio di foie gras d'oca con cipolla rossa caramellata allo yuzu



**MAIALINO DEL CHIANTI** 16,00  
maialino cotto lentamente con profumi mediterranei, olive, capperi, servito su pane carasau e salsa di verdure miste



**CARCIOFO ALLA ROMANA** 14,00  
con spuma di patate, lardo di Mora Romagnola, patate croccanti, rucola e Piave stravecchio 36 mesi



**TRIPPA FRITTA** 14,00  
con salsa al Bloody Mary



**TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO** 17,00  
tonno rosso siciliano sott'olio cotto al vapore, stagionatura 2018 con carciofi romaneschi alla griglia e cipolline borrettane al balsamico



**LA NOSTRA PARMIGIANA FREDDA** 16,00  
melanzana rossa di Rotonda DOP, fiordilatte molisano, salsa di pomodoro profumata alla vaniglia, scaglie di parmigiano Vacche Rosse 36 mesi, olio EVO al basilico e piccola cialda di pane



**CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA (VEGETARIANO)** 15,00  
caponata di melanzane fredda con frutta secca e pinoli



**HAMBURGER DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP** 16,00  
mozzarella di bufala DOP con prosciutto di Praga tagliato al coltello e scottato alla piastra, pomodorini semiseccchi, pepe nero e riduzione di aceto balsamico



**SALAME ROSA "L'ANTENATO DELLA MORTADELLA"** 14,00  
antico salume del 1600 prodotto nella zona di Bologna/Modena accompagnato da giardiniera croccante profumata all'aceto



**PALETA DE JAMON IBERICO** 22,00  
con peperoncini piemontesi ripieni di acciughe e capperi



<b>MORTADELLA FATTA A MANO</b>	14,00
con riccioli di parmigiano Vacche Rosse 36 mesi e cialda di pane croccante	
 	
<b>PASSATINA DI FAGIOLI BIANCHI</b>	17,00
cannellini BIO, funghi cardoncelli, funghi pioppini e jamon iberico de bellota Pata Negra	
 	
<b>SARDINE DELLA GALIZIA</b>	16,00
con olive taggiasche	
	
<b>FOCACCINA CON CIAUSCOLO "VISSANO"</b>	16,00
provolone DOP del Monaco, composta di cipollotto rosso dell'Isola di Vulcano e misticanza	
   	
<b>STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA</b>	14,00
con zucchine alla scapece, bottarga di muggine e pane guttiau	
  	
<b>LA BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI</b>	19,00
burrata con pepe nero della Malesia e pomodorini semiseccchi	
	
<b>BURRATA CON PERLE DI TARTUFO</b>	27,00
burrata di Andria con tartufo nero invernale	
 	
<b>INDIVIA BELGA</b>	14,00
con Shropshire Blue, olive taggiasche essiccate e tatsoi	
	
<b>SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI AFFINATI "A CASA NOSTRA"</b>	25,00
culatello 36 mesi affinato alla birra trappista alle ciliegie, focchetto 18 mesi affinato al Lambrusco di Sorbara, coppa di Grigio del Casentino al Nebbiolo, lardo di razza Nera Romagnola speziato, salame gentile parmense al profumo di alloro e timo	
 	
<b>FIORI DI ZUCCA</b>	15,00
ripieni di coda alla vaccinara con fonduta di cacio e pepe	
    	
<b>BURRATA CON CAVIALE</b>	55,00
"oscietra del Volga lavorazione Astrakhan" selezione Roscioli	
 	



# CLASSICI

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

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

## BURRO E PARMIGIANO "FRANCESCANA" (VEGETARIANO) 15,00

rigatone con burro francese affiorato, tris di parmigiano di Vacche Rosse 36 mesi, parmigiano di Bruna alpina 30 mesi, Parmigiano Reggiano 36 mesi collina



## RAVIOLO DI CODA E PECORINO 25,00

fatto in casa con leggera salsa di foie gras e mosto di fichi leggermente piccante



## TORTELLINO IN BRODO 17,00

tortellino artigianale fatto a mano "ricetta classica emiliana" con brodo di pollo biologico di Bresse



## TAGLIOLINO 22,00

con burro affumicato, gamberi rossi, sommaco e clorofilla di prezzemolo



## PASTA E FAGIOLI 16,00

tubetto rigato con crema di fagioli bianchi BIO, fagioli occhio nero e cotica di maiale nero reatino soffiata



## LA LASAGNA DI MARCO 16,00

vincisgrassi alla marchigiana, con ragù di manzo, maiale e fegatini di pollo, besciamella, parmigiano Vacche Rosse 48 mesi e pasta all'uovo fatta in casa



# CLASSICI ROMANI

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

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

## CACIO E PEPE (VEGETARIANO) 14,00

tonnarello all'uovo fatto in casa con pecorino romano DOP, cacio di Moliterno, pecorino di fossa di Sogliano al rubicone e tris di pepe



## LA MATRICIANA O AMATRICIANA 15,00

mezza manica con pomodoro campano, guanciale artigianale e pecorino romano DOP



## LA CARBONARA 16,00

spaghettoni con guanciale artigianale, tris di pepe, uova di Paolo Parisi e pecorino romano DOP



## "LA GRICIA" DI STEFANO 15,00

rigatone con guanciale artigianale, pecorino romano DOP e tris di pepe



## BURRO E ACCIUGHE 19,00

spaghettoni con burro dolce di Echiré, alici del Mar Cantabrico "pesca 2019" e briciole di pane di segale croccante



## GNOCCHI CON PATATE DI AVEZZANO ALL'AMATRICIANA 16,00

fatti in casa con pomodoro campano, guanciale artigianale e pecorino romano DOP



## PESCE COTTO

**SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA** 23,00  
scottato e servito con insalata di finocchi, olive, arancia e panna acida



**SGOMBRO** 18,00  
del Mediterraneo marinato con pak choi e salsa alla mela verde



**POLPO VERACE** 20,00  
con scarola all'ischitana e maionese profumata alle alici del Mar Cantabrico



**BRANZINO** 23,00  
dell'Isola di Pirano in crosta di n'duja di Spilinga e misticanza romana



## PESCE CRUDO \*

**TARTARE DI TONNO** 22,00  
con salsa Hasekura, perle di lampone e tatsoi



**CARPACCIO DI PESCE BIANCO** 26,00  
servito con avocado, kumquat e mandorle



**SCAMPI CRUDI DELL'ALTO MAR TIRRENO** A PESO  
(prezzo variabile secondo quotazione, da 120 a 160 euro al kg)



**BURRATA DI ANDRIA CON TARTARE DI SCAMPI CRUDI** 28,00  
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** 19,00  
affumicato in carpaccio con olio evo e limone



**TONNO** 19,00  
carpaccio di tonno affumicato con olio evo e limone



**SPECK DI TONNO AFFUMICATO** 20,00  
al legno di ginepro



## SALMONE \*\*

**SELEZIONI DI SALMONI** 25,00  
scozzese del Sutherland, norvegese dell'isola di Vetvikja  
e marinato all'aneto con limone, gr. 150



**SALMONE NORVEGESE BALIK** 38,00  
di allevamento affinato nelle acque svizzere ed affumicato con legno  
di frassino ed abete, gr. 100, taglio a trancetto (secondo disponibilità)



**SALMONE BIOLOGICO IRLANDESE** 32,00  
affumicato con faggio stravecchio in affumicatori naturali d'epoca



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

## OSTRICHE

**OSTRICA BRETONE CONCAVA** CAD 5,00  
(secondo disponibilità e periodo)



## CARNE

**FOIE GRAS "FATTO IN CASA"** 35,00

terrina di fegato grasso d'oca cotto al vapore  
servito con fichi al porto



**POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA** 16,00

con pomodoro San Marzano, ricotta affumicata e polentina di castagne



**GUANCIA DI MANZO** 24,00

di razza piemontese, brasata al barolo Scarzello e sedano rapa



**FILETTO DI MAIALINO** 27,00

di Mora Romagnola con crema di carote, dragoncello e carote baby al passion fruit



**CONIGLIO** 21,00

porchettato con cicoria romana



## CRUDO DI CARNE

**CARPACCIO DI MANZO** 22,00

di razza piemontese con funghi cardoncelli, misticanza e fondo bruno



**CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO DEL NEBRASKA** 22,00

affumicato con legno di quercia, olio evo, sale Maldon e limone

## BATTUTE

**TARTARE DI MANZO** 26,00

di razza piemontese con maionese alle alici del Mar Cantabrico  
e pane croccante all'aglione della Val di Chiana



**TARTARE DI MANZO** 26,00

di razza piemontese con sesamo nero, mela verde, miele e senape



## CONTORNI \*

**“MISTICANZA” (VEGETARIANO)** 13,00  
con kaki vanigliato, noci di Sorrento e Stravecchio rosso di Amandola



**PUNTARELLE ALLA ROMANA** 10,00  
con aceto di uva, aglio rosso di Sulmona e alici del Mar Cantabrico



**CAVOLFIORE GRATINATO** 10,00  
al Comté “nostra Selezione Roscioli 42 mesi”



**CICORIA RIPASSATA LEGGERMENTE PICCANTE (VEGETARIANO)** 8,00

**CARCIOFI ROMANESCHI ALLA CAFONA SOTT’OLIO (VEGETARIANO)** 14,00

\* 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

## BUFALA DOP CAMPANA

### SALERNITANA

proveniente da allevamenti nella zona di Paestum, precisamente a Capaccio, ha una pasta elastica, poco sapida e vellutata, con una pelle esterna sottile, gusto dolce ed aromatico, molto presente la sensazione di latte appena munto.

### CASERTANA

la nostra mozzarella proviene dalla zona di Cancellò e Arnone ad ovest di Caserta, poco distante dal lungomare tirrenico, le caratteristiche sono basate sulla sapidità spiccata, l’elasticità e tenacia dell’impasto accompagnato da una forte vena caratteriale di latte con una grande masticabilità.

**BIS DI MOZZARELLA DI BUFALA GR.250/300** 24,00  
con alici del Mar Cantabrico e bottarga di Cabras grattugiata



**BUFALA GR.250/300 CON BOTTARGA DI CABRAS** 20,00



**BUFALA GR.250/300 E POMODORINI SEMISECCHI** 18,00

**BUFALA GR.500 E POMODORINI SEMISECCHI** 23,00

**BUFALA GR.250/300 CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA** 24,00  
tagliato al coltello, stagionatura minima 28 mesi



**BUFALA GR.250/300 CON PATA NEGRA** 30,00  
“S.Romero/Blazquez/Alba Real” (secondo disponibilità)



**BUFALA GR.250/300 CON CULATELLO AFFINATO NELLE NOSTRE CANTINE** 30,00



# SELEZIONI DI FORMAGGI

<b>I NOSTRI AFFINATI “NELLE CANTINE IN TOSCANA”</b>	<b>25,00</b>
“Provolone Stravecchio 30 mesi cappatura nera, pecorini affinati nel fieno nel timo e nell’elicriso, Comté del Jura 36 mesi, Caciocchiato irpino 48 mesi, Provolone del Monaco affinato nel fieno e nel basilico greco” (secondo disponibilità)	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DI LANGA</b>	<b>20,00</b>
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI ITALIANI E FRANCESI</b>	<b>20,00</b>
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DELLA NOSTRA PENISOLA</b>	<b>20,00</b>
<b>I “PUZZOLENTI”</b>	<b>20,00</b>
selezione di formaggi cremosi e molli a crosta lavata italiani e francesi	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA</b>	<b>20,00</b>
a latte crudo, della tradizione casearia italiana	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI RARI D’ALPEGGIO ITALIANI</b>	<b>21,00</b>
<b>SELEZIONE DI ERBORINATI (BLU CHEESE)</b>	<b>20,00</b>
italiani e dal mondo	
<b>SELEZIONE DI “SAPORITI D’ITALIA”</b>	<b>19,00</b>
provoloni e pecorini stagionati della penisola	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI FRANCESI</b>	<b>20,00</b>
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI FRANCESI</b>	<b>20,00</b>
<b>VERTICALE DI BITTO “STORICO RIBELLE”</b>	<b>30,00</b>
“alpeggio orto vaga 2016, alpeggio bonino soliva 2018, alpeggio caldenno 2019, alpeggio ancogno soliva 2019”	

# SELEZIONI DELLA SALUMERIA

## SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI AFFINATI “A CASA NOSTRA” 25,00

Culatello 36 mesi affinato alla birra trappista alle ciliege, fiocchetto 18 mesi affinato al Lambrusco di Sorbara, coppa di Grigio del Casentino al Nebbiolo, lardo di razza Nera Romagnola speziato, salame gentile parmense al profumo di alloro e timo



## ITALIA VS SPAGNA 30,00

“Culatello di Zibello” dop 32/36 mesi vs Pata Negra Sanchez Romero  
“5 jota” 42 mesi al coltello

## TESTA DI MAIALE O “COPPA DI TESTA” 14,00

cotta nel Morellino di Scansano, con limone, pepe nero e zenzero fresco

## SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA 20,00

## SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA 25,00

## SELEZIONE DI LARDI 16,00

“Colonnata, Arnad, Cinta Senese, razza Casertana Nera, Grigio Casentino, Pata Negra” (a rotazione)

## SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 21,00

assortimento di salumi e formaggi della tradizione italiana



## LA SALUMERIA SPAGNOLA DI “JOSELITO” E “SANCHEZ ROMERO CARVAJAL” 26,00

selezione di lomo di Pata Negra, salame chorizo di Salamanca e Morcon

## I SOTT'OLII 18,00

selezione di sott'olii in extravergine di oliva, carciofi scottati alla griglia, pomodorini secchi, cipolline borretane all'aceto balsamico, olive taggiasche

# SELEZIONI DI PROSCIUTTI ITALIANI

**PROSCIUTTO DI PARMA SELEZIONE “SANT’ILARIO” 36 MESI** 28,00  
affinato in conca di marmo con erbe di montagna (secondo disponibilità)

**SELEZIONE DI PROSCIUTTI ITALIANI** 22,00  
“Parma, San Daniele, Monti Sibillini, Sauris, D’Osvaldo, speck dell’Alto Adige” (secondo disponibilità di taglio)

**CRU DI PARMA** 25,00  
“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”** 20,00  
da maiali bradi, affumicato all’aperto, stagionato 10/12 mesi con peperoncini, acciuga e capperi



**PROSCIUTTO CRUDO DI “CINTA SENESE” DOP** 27,00  
(al coltello, secondo disponibilità)

**I PROSCIUTTI DI RAZZE AUTOCTONE ITALIANE** 30,00  
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** 22,00  
fratello minore del culatello leggermente piú sapido e morbido  
“rarietà” con foglia di pane croccante

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

**SPALLA CRUDA DI PALASONE** 20,00  
con peperoni del Piquillo

**GLI AFFUMICATI D’ITALIA** 23,00  
D’Osvaldo 24/36 mesi, Sauris 20/24 mesi, Bassiano 24 mesi

**CULATELLO NOSTRA “AFFINATURA”** 32,00  
di Zibello DOP 36 mesi affinato con birra trappista alle ciliegie, Lambrusco e spezie, servito con pane tostato ai fichi e noci

**CULATELLO DI RAZZA NERA DI PARMA** 36,00  
42 mesi di stagionatura con pane ai fichi e noci

## BRESAOLA ARTIGIANALE (SECONDO DISPONIBILITÀ)



<b>BRESAOLA DELLA TRADIZIONE “VALTELLINESE”</b> servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza	17,00
<b>BRESAOLA DI RAZZA “BLACK ANGUS”</b> servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza	19,00
<b>BRESAOLA DI RAZZA “WAGYU”</b> servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza	24,00

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

## SELEZIONI DI PROSCIUTTI SPAGNOLI

<b>“CINCO JOTAS” SANCHEZ ROMERO</b> “Andalusia, Huelva, Jabugo” 42 mesi	38,00
<b>MONTELLANO GRAN RISERVA (150 PZ. ANNO)</b> “Mozarbez Salamanca” 60 mesi (secondo disponibilità)	50,00
<b>JOSELITO</b> “Salamanca, Castilla Leon, Guijelo” 48/60 mesi (secondo disponibilità)	45,00
<b>MONTELLANO</b> “Mozarbez, Salamanca” 48 mesi	34,00
<b>MALDONADO</b> “Badajoz, Extremadura” 36/42 mesi (secondo disponibilità)	34,00
<b>MARTIN RAVENTOS “RESERVA PERSONAL”</b> “Salamanca, Castilla Leon, Guijelo” 48 mesi (secondo disponibilità)	35,00
<b>PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO “CECINA DE LEON”</b> condito con olio extravergine, limone e pepe del Sarawak	22,00

COME DA TRADIZIONE TUTTI I PROSCIUTTI SPAGNOLI SONO TAGLIATI AL POLPASTRELLO

## PROSCIUTTI DAL RESTO DEL MONDO

<b>MANGALITZA O MANGALICA</b> prosciutto da suino di provenienza dei Balcani, prevalentemente ungheresi, lavorati ed affinati in italia 36 mesi	34,00
<b>NOIR DE BIGORRE</b> prosciutto da suino nero brado allevato, lavorato e stagionato nella regione Midi-Pirenei 30/36 mesi	32,00

# PANE DEL NOSTRO FORNO "URBANO ECOLOGICO"

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI \* 4,00

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 4,00

## ACQUA

PANNA 3,50

NEPI 3,50

SANPELLEGRINO 3,50

PLOSE (NATURALE, GASSATA) 4,50

## BIRRE IN BOTTIGLIA

ROSCIOLINO 33c1 "FABBRICA BIRRA PERUGIA" ITALIA 9,00

produzione esclusiva con malti e luppoli scelti  
appositamente per la creazione della nostra birra  
tipologia pale ale (chiara)  
gradazione 5% vol.  
gradi plato 12  
malti selezionati: Pilsner, frumento crudo  
luppoli selezionati: Mandarina, Cascade

AMBRATA "RED ALE" 33c1 ITALIA 8,00

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