

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

**Fulvio Pierangelini**















## I NOSTRI COCKTAIL

<b>LO SPRITZ DEL NOSTRO BAR</b>	10,00
<b>AMERICANO</b>	12,00
<b>NEGRONI</b>	12,00
<b>SELEZIONI DI VERMOUTH ARTIGIANALI</b>	9,00
<b>VIAGGIO NEL GIN TONIC</b>	12,00
<b>HENDRICK'S</b> FRESCO ED AGRUMATO NOTA DI PEPE NERO, ROSA E CETRIOLO	SCOZIA
<b>VALLOMBROSA</b> GINEPRO MARCATO CON NOTE DI CORTECCIA E MANDORLA	ITALIA (TOSCANA)
<b>CLANDESTINO</b> RESINOSO, NON FILTRATO "AMBRATO", SECCO, LEGGERMENTE PICCANTE E AGRUMATO	ITALIA (EMILIA ROMAGNA)
<b>PLYMOUTH</b> FRAGRANTE, NOTE ERBACEE CON PROFUMO DI CORIANDOLO E CARDAMOMO	INGHILTERRA
<b>SOLO GIN</b> NOTE VEGETALI, SAPORE INTENSO DI GINEPRO SELVATICO	ITALIA (SARDEGNA)
<b>ALBOS</b> FRESCO, AGRUMATO, SALMASTRO	ITALIA (UMBRIA)



**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**

# LE NOSTRE SELEZIONI DI ACCIUGHE

## CANTABRIA

**LA BURRATA PUGLIESE CON ALICI** 24,00  
BURRATA CON ALICI DEL MAR CANTABRICO



**BOCCONI DI BUFALA E ALICI DEL MAR CANTABRICO** 16,00  
BOCCONI DI BUFALA DOP CON ALICI DEL MAR CANTABRICO  
OLIVE TAGGIASCHE ED OLIO EVO IN INFUSIONE DI TROMBOLOTTO



**ACCIUGHE** 23,00  
SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, PANE TOSTATO, BURRO DOLCE  
DI ST.MALÒ ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E BURRO FRANCESE ALLO YUZU



**ACCIUGHE EXTRA** 30,00  
SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO EXTRA "oo", PANE TOSTATO,  
BURRO DOLCE DI ST.MALÒ ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E BURRO FRANCESE ALLO YUZU



## MEDITERRANEO

**ALICI FRITTE** 16,00  
ALICI FRESCHE FRITTE DELL'ADRIATICO CON SALSA DI PEPERONE



**BUFALA GR. 250/300 CON ALICI** 22,00



**CROSTINI DI PANE AI FICHI E NOCI** 16,00  
CON ALICI, CAPRINO DELLA VALLE OSSOLANA PROFUMATO AL TIMO ED ALICI



**FILETTI DI ACCIUGHE E UOVO SODO DI PARISI,** 20,00  
CON PEPERONE DEL PIQUILLO E FETTA CROCCANTE DI PANE AL POMODORO



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 "COME UN HOT DOG A ROMA"** 14,00

MARITOZZETTO DELLA TRADIZIONE ROMANA CON CAPRINO DELL'ALTA LANGA, CETRIOLINO E WURSTEL SCOTTATO DI RAZZA NERA AUTOCTONA, SENAPE FATTA IN CASA E MOSTARDA DI PEPERONI



## **FOIE GRAS FATTO IN CASA** 22,00

CARPACCIO DI FOIE GRAS D'OCA CON CIPOLLE IN AGRODOLCE, ACETO DI LAMPONI E SPEZIE MISTE (PEPE SARAWAK, CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA, NOCE MOSCATA)



## **MOSCARDINI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** 16,00

SERVITI CON PUREA DI CAVOLFIORI E SALSA ALL'ARANCIA LEGGERMENTE PEPATA



## **INSALATA DI CARCIOFI** 16,00

COTTI E CRUDI, CON CAROTE, RUCOLA, PINOLI TOSTATI ED OLIO DI NOCI



## **TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO** 16,00

TONNO ROSSO SICILIANO SOTT'OLIO COTTO AL VAPORE, STAGIONATURA 2014 CON CARCIOFI ROMANESCHI ALLA GRIGLIA E CIPOLLINE BORRETTANE AL BALSAMICO



## **CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA** 13,00

CAPONATA DI MELANZANE FREDDA CON FRUTTA SECCA E PINOLI



## **HAMBURGER DI MOZZARELLA DI BUFALA** 15,00

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON PROSCIUTTO DI PRAGA TAGLIATO AL COLTELLO E SCOTTATO ALLA PIASTRA, POMODORINI SEMISECCHI, PEPE NERO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO



## **LA CAPRESE** 15,00

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON POMODORO APPASSITO PROFUMATO AL TIMO, PERLE DI PESTO GENOVESE E PEPERONI SECCHI DI SENISE



## **TORTINO DI ALICI** 15,00

AVVOLTO IN PASTA BRICK E FINFERLI TRIFOLATI



## **SALAME ROSA "L'ANTENATO DELLA MORTADELLA"** 13,00

ANTICO SALUME DEL 1600 PRODOTTO NELLA ZONA DI BOLOGNA/MODENA ACCOMPAGNATO DA GIARDINIERA CROCCANTE PROFUMATA ALL'ACETO



<p><b>PALETA DE JAMON IBERICO</b>  CON PEPERONCINI PIEMONTESI RIPIENI DI ACCIUGHE E CAPPERI</p> 	21,00
<p><b>MORTADELLA FATTA A MANO</b>  CON RICCIOLI DI PARMIGIANO VACCHE ROSSE 36 MESI E CIALDA DI PANE CROCCANTE</p> 	13,00
<p><b>SARDINE DELLA GALIZIA</b>  SARDINE DEL MAR CANTABRICO LEGGERMENTE PICCANTI CON SFOGLIA  DI PANE CROCCANTE E OLIO PROFUMATO AL LIMONE</p> 	13,00
<p><b>STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA</b>  CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE E BOTTARGA DI MUGGINE</p> 	13,00
<p><b>LA BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI</b>  BURRATA CON PEPE NERO DELLA MALESIA E BIS DI POMODORINI SEMISECCHI  CLASSICI E PROFUMATI AL BASILICO</p> 	19,00
<p><b>BURRATA CON CAVIALE</b>  BURRATA DI CORATO CON CAVIALE D'ACQUACOLTURA  "PRUNIER/CAVIAR HOUSE" (SECONDO DISPONIBILITÀ)</p> 	55,00
<p><b>BURRATA CON PERLE DI TARTUFO</b>  BURRATA DI ANDRIA CON TARTUFO NERO INVERNALE</p> 	26,00
<p><b>ZUPPA DI CECI E CASTAGNE</b>  CON CHANTILLY DI ERBE AROMATICHE  E CROSTINI DI PANE "SEGALE AL MIELE DI ACACIA"</p> 	16,00
<p><b>FIORI DI ZUCCA</b>  RIPIENI DI CODA ALLA VACCINARA CON FONDUTA DI CACIO E PEPE</p> 	15,00

# 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 "FRANCESANA"

15,00

RIGATONE CON BURRO ECHIRÈ "DEMI-SEL", TRIS DI PARMIGIANO  
DI "VACCHE ROSSE 36 MESI, PARMIGIANO DI BRUNA ALPINA 30 MESI,  
PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI COLLINA



## BOTTARGA

19,00

RIGATONE CON BURRO PROFUMATO AL LIMONE "YUZU" E BOTTARGA DI CABRAS



## RUOTE AL POMODORO "ACQUA COTTA"

15,00

RICETTA CAMPANA CON POMODORO, PARMIGIANO VACCHE ROSSE, UOVA,  
ODORI ED ERBE DI CAMPO



## RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

19,00

CON SALSA DI CASTAGNA ED ANIMELLE



## MINISTRA DI PESCE DEL TIRRENO

18,00

CON ALICI RIPIENE DI BURRATA E PINOLI TOSTATI



## TORTELLINO EMILIANO

18,00

FATTO A MANO IN BRODO DI POLLO DI BRESSE



# 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

13,00

TONNARELLO ALL'UOVO FATTO IN CASA CON PECORINO ROMANO DOP,  
CACIO DI MOLITERNO, PECORINO DI FOSSA DI SOGLIANO DEL RUBICONE  
E PEPE NERO DEL SARAWAK E DEL VIETNAM



## LA MATRICIANA O AMATRICIANA

15,00

MEZZA MANICA CON POMODORO CAMPANO, GUANCIALE ARTIGIANALE  
E PECORINO ROMANO DOP



## LA CARBONARA

15,00

SPAGHETTONE CON GUANCIALE ARTIGIANALE, PEPE NERO DEL SARAWAK  
E DEL VIETNAM, UOVA DI PAOLO PARISI E PECORINO ROMANO DOP



## "LA GRICIA" DI STEFANO

14,00

RIGATONE CON GUANCIALE ARTIGIANALE, PECORINO ROMANO DOP,  
PEPE NERO DEL SARAWAK E DEL VIETNAM



## FETTUCCHINE FATTE IN CASA

15,00

CON SUGO DI CODA ALLA VACCINARA E PECORINO DI MOLITERNO



## GNOCCO FATTO IN CASA ALLA MATRICIANA O AMATRICIANA

15,00

CON PATATE DI AVEZZANO, POMODORO CAMPANO,  
GUANCIALE ARTIGIANALE E PECORINO ROMANO DOP



# PESCE COTTO

**BACCALÀ** 30,00  
IN GUAZZETTO E VERDURINE



**TRANCIO DI PESCE BIANCO** (SECONDO DISPONIBILITÀ DEL PESCATO) 21,00  
DEL MAR TIRRENO, CON SALSA DI BURRO ÉCHIRÉ AL PORTO E CARCIOFO ALLA GIUDIA



**PARMIGIANA DI SGOMBRO DELL'ADRIATICO** 22,00  
CON TOMA STRACCHINATA A LATTE CRUDO, SPALLA DI SAN SECONDO,  
LENTICCHIE E PASSATINA DI FAGIOLI CANNELLINI



# PESCE CRUDO \*

**TARTARE DI PESCE BIANCO** (SECONDO DISPONIBILITÀ DEL PESCATO) 21,00  
CON POMPELMO ROSA E SORBETTO DI RAPA ROSSA



**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** 26,00  
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** 19,00  
AL LEGNO DI GINEPRO



## SALMONE \*\*

**SELEZIONI DI SALMONI** 23,00  
SCOZZESE DEL SUTHERLAND, NORVEGESE DELL'ISOLA DI VETVIKJA  
E MARINATO ALL'ANETO CON LIMONE, GR. 150



**SALMONE SELVAGGIO ROSSO "SOCKEYE"** 28,00  
PESCATO AMO NEI MARI DELL'ALASKA



**SALMONE NORVEGESE BALIK** 33,00  
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 5,00  
(SECONDO DISPONIBILITÀ E PERIODO)



# CARNE

**FOIE GRAS** 34,00

TERRINA DI FEGATO GRASSO D'OCA COTTO AL VAPORE  
CON CONFIT DI PERE "COSCE" E CURCUMA



**LE POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA** 16,00

CON POMODORO, RICCIOLI DI RICOTTA AFFUMICATA AL GINEPRO  
E POLENTINA DI CASTAGNE



**HAMBURGER MAXI DI CARNE GR.200/220** 22,00

CON GUANCIALE CROCCANTE, POMODORO, LATTUGA, SENAPE FATTA IN CASA  
E IL NOSTRO BURGER BREAD:

- IN PIÙ CHEDDAR FARMHOUSE O GORGONZOLA DOPPIA PANNA 23,00

- IN PIÙ CIPOLLE CAMELLATE 23,00

- IN PIÙ UOVO AL TEGAMINO 26,00



**COSTOLETTE DI AGNELLO DELLE PICCOLE DOLOMITI LUCANE** 25,00

CON PANATURA DI SENAPE E PISTACCHIO E RAGOUT DI CARCIOFI,  
MENTUCCIA E SALSA DI TOPINAMBUR



**ENTRECOTE GR.400** 34,00

CON TORTINO DI PATATE GRATINATE CON ASIAGO D'ALPEGGIO



**PANCETTA DI MAIALE BRADO** 28,00

CON GLASSA AL PROSCIUTTO IBERICO E PORCINI GRIGLIATI



# CRUDO DI CARNE

**CARPACCIO DI MANZO** 20,00

CON FOGLIE DI BIETA ROSSA E MAIONESE AL RAFANO



**CARPACCIO DI MANZO AMERICANO DEL NEBRASKA AFFUMICATO** 19,00

CON MIMOLETTE EXTRA VEILLE



**BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE GR.150** 26,00

CON SALSA DI PARMIGIANO VACCHE BIANCHE MODENESI E CONFETTURA DI LIMONI










**BATTUTA DI MANZO FASSONE CLASSICA GR.150** 24,00

CONDITA CON UOVO, SALE DI MALDON, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA,  
SENAPE ANTICA, CAPPERI E SCALOGNO



# CONTORNI \*

<b>INSALATA VERDE</b> CONDIMENTO HASEKURA (OLIO EVO, OLIO DI MAIS, ACETO DI RISO, SALSA DI SOIA, CAROTA, CIPOLLA, ZENZERO, ORIGANO E SEMI DI SESAMO)   	9,00
<b>INSALATA DI ERBE AROMATICHE</b> CON MELA VERDE E FORMAGGIO COMTÉ PETIT 36 MESI 	13,00
<b>MISTO DI BROCCOLI COTTI AL VAPORE</b> CON SALSA DI FORMAGGIO ERBORINATO FRANCESE "ROCHEBARON" 	10,00
<b>PEPERONI IN AGRODOLCE ALLA "GIUSY"</b> PEPERONI ROSSI E GIALLI COTTI IN PADELLA CON ACETO E ZUCCHERO	9,00
<b>CICORIA RIPASSATA LEGGERMENTE PICCANTE</b>	8,00
<b>CARCIOFI ROMANESCHI ALLA CAFONA SOTT'OLIO</b>	10,00
<b>FUNGHI MISTI SALTATI</b> CON BOCCONCINI DI MORTADELLA GRIGLIATA	10,00
<b>POLENTA ALL'ARANCIA CON SCAROLA RIPASSATA</b>  	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

<b>SELEZIONE DI FORMAGGI "NOBILI" ITALIANI</b> "PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE, STRAVECCHIO ROSSO, ASIAGO STRAVECCHIO, PIAVE DI ALPEGGIO, FIORE SARDO DEL GAVOI, MONTEVERONESE DI ALPEGGIO" (SECONDO DISPONIBILITÀ)	21,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DI LANGA</b>	18,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI ITALIANI E FRANCESI</b>	19,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DELLA NOSTRA PENISOLA</b>	18,00
<b>I "PUZZOLENTI"</b> SELEZIONE DI FORMAGGI CREMOSI E MOLLI A CROSTA LAVATA ITALIANI E FRANCESI	19,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA</b> A LATTE CRUDO, DELLA TRADIZIONE CASEARIA ITALIANA	20,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI RARI D'ALPEGGIO ITALIANI</b>	20,00
<b>SELEZIONE DI ERBORINATI (BLU CHEESE)</b> ITALIANI E DAL MONDO	20,00
<b>SELEZIONE DI "SAPORITI D'ITALIA"</b> PROVOLONI E PECORINI STAGIONATI DELLA PENISOLA	18,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI FRANCESI</b>	20,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI FRANCESI</b>	20,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI SEMI STAGIONATI</b> "TETE DE MOINE, ETIVAZ, GRUYERE, APPENZELLER, EMMENTAL GROTTA, SBRINZ" (SECONDO DISPONIBILITÀ)	19,00
<b>VERTICALE DI "BITTO STORICO RIBELLE"</b> "ALPEGGIO CAVIZZOLA 2016, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2014, ALPEGGIO CAVIZZOLA 2009, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2007" CON MOSTARDA FATTA IN CASA DI FICHI FIORONI	22,00

# SELEZIONI DELLA SALUMERIA

**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"** 13,00  
COTTA NEL MORELLINO DI SCANSANO, CON LIMONE, PEPE NERO E ZENZERO FRESCO

**SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA** 18,00

**SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA** 21,00

**SELEZIONE DI LARDI** 16,00  
"COLONNATA, ARNAUD, CINTA SENESE, RAZZA CASERTANA NERA,  
GRIGIO CASENTINO, PATA NEGRA" (A ROTAZIONE)

**SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI** 20,00  
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

## BUFALA DOP CAMPANA

**BIS DI MOZZARELLA DI BUFALA GR.250/300** 23,00  
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 BIS DI POMODORINI SEMISECCHI** 18,00  
CLASSICI E PROFUMATI AL BASILICO

**BUFALA GR.500 E BIS DI POMODORINI SEMISECCHI** 23,00  
CLASSICI E PROFUMATI AL BASILICO

**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** 28,00  
"S.ROMERO/CARRASCO/BANEGA" (SECONDO DISPONIBILITÀ)



# SELEZIONI DI PROSCIUTTI ITALIANI

<b>SELEZIONE DI PROSCIUTTI ITALIANI</b> "PARMA, SAN DANIELE, MONTI SIBILLINI, SAURIS, D'OSVALDO, SPECK DELL'ALTO ADIGE" (SECONDO DISPONIBILITÀ DI TAGLIO)	21,00
<b>CRU DI PARMA</b> 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	24,00
<b>GRAN SUINO PESANTE PADANO</b> SERVITO CON CUORI DI CARCIOFINI "VIOLETTO BRINDISINO"	22,00
<b>PROSCIUTTO CRUDO DI "CINTA SENESE" DOP</b> (AL COLTELLO, SECONDO DISPONIBILITÀ)	26,00
<b>I PROSCIUTTI DI RAZZA NERA ITALIANA</b> SELEZIONE DI PROSCIUTTI DI RAZZE NERE "NEBROIDI, CINTA SENESE, MORA ROMAGNOLA, GRIGIO CASENTINO, CASERTANA, NERO CALABRESE" (A ROTAZIONE SECONDO DISPONIBILITÀ)	29,00
<b>LA CULACCIA DI BUSSETO PARMENSE</b> FRATELLO MINORE DEL CULATELLO LEGGERMENTE PIÙ SAPIDO E MORBIDO "RARITÀ" CON FOGLIA DI PANE CROCCANTE	22,00
<b>CULATELLO DI ZIBELLO DOP</b> DELLA BASSA PARMENSE 26/34 MESI	26,00
<b>GLI AFFUMICATI D'ITALIA</b> D'OSVALDO 24/36 MESI SAURIS 20/24 MESI SPECK ALTO ADIGE RISERVA 24/28 MESI	22,00

## SELEZIONI DI PROSCIUTTI SPAGNOLI

**"CINCO JOTAS" SANCHEZ ROMERO** 33,00  
"ANDALUSIA, HUELVA, JABUCO" 42 MESI

**BLASQUEZ** 34,00  
"SALAMANCA, GUIJELO" 36 MESI

**JOSELITO** 42,00  
"SALAMANCA, CASTILLA LEON, GUIJELO" 48/60 MESI

**MALDONADO** 34,00  
"BADAJOZ, EXTREMADURA" 36/42 MESI

**MARTIN RAVENTOS "RESERVA PERSONAL"** 35,00  
"SALAMANCA, CASTILLA LEON, GUIJELO" 48 MESI

**PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO "CECINA DE LEON"** 19,00  
CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE, LIMONE E PEPE DI SARAWAK

COME DA TRADIZIONE TUTTI I PROSCIUTTI SPAGNOLI SONO TAGLIATI AL POLPASTRELLO

## PROSCIUTTI DAL RESTO DEL MONDO

**MANGALITZA O MANGALICA** 32,00  
PROSCIUTTO DA SUINO DI PROVENIENZA DEI BALCANI,  
PREVALENTEMENTE UNGHERESI, LAVORATI ED AFFINATI IN ITALIA 36 MESI

**NOIR DE BIGORRE** 32,00  
PROSCIUTTO DA SUINO NERO BRADO ALLEVATO,  
LAVORATO E STAGIONATO NELLA REGIONE MIDI-PIRENEI 30/36 MESI

# 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 4,00

## ACQUA

**PANNA** 3,00

**NEPI** 3,00

**SANPELLEGRINO** 3,00

**PLOSE (NATURALE, GASSATA)** 4,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

**ROSCIOLINO 33cl "FABBRICA BIRRA PERUGIA"** ITALIA 7,00

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: MANDARIN, CASCADE

**AMBRATA "RED ALE" 33cl** ITALIA 8,00

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