

# Taglieri

## SALUMI

CRUDO DI PARMA DOP 18 mesi € 15,00

MORTADELLA BOLOGNA IGP € 8,00 (8)

COPPA NOSTRANA € 9,00

FINOCCHIONA IGP € 10,00

LARDO SALATO ALLE ERBE € 10,00

BRESAOLA ARTIGIANALE € 10,00

## FORMAGGI

SQUACQUERONE € 7,00 (7)  
200 g circa

STRACCIATELLA PUGLIESE € 7,00 (7)  
200 g circa

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO € 8,00 (7)  
200 g circa

SELEZIONE DI FORMAGGI € 15,00 (7)  
serviti con miele e confetture

SELEZIONE DI PECORINI € 9,00 (7)  
serviti con miele e confetture

## SFIZIOSITA'

TIGELLE CALDE 4 pz. € 4,00

GIARDINIERA DELLA CASA € 6,00

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO € 12,00  
servite con burro e crostini di pane caldo (1, 4, 7)

SCIATT DELLA VALTELLINA € 8,00  
croccanti frittelle tonde di grano saraceno  
che nascondono un saporito cuore di  
formaggio filante (1, 7) \*

POLPETTE AL SUGO € 8,00 (1, 3, 7, 8)

PATATE AL FORNO € 4,00

INSALATA RUSSA € 5,00



## il tagliere della nonna Rosy

- TAGLIERE MISTO DI SALUMI  
mortadella di Bologna IGP, crudo di Parma DOP  
18 mesi, coppa e salame nostrano
- BATTUTA AL COLTELLO DI LARDO
- GORGONZOLA AL CUCCHIAIO
- PARMIGIANO REGGIANO
- GIARDINIERA
- CONFETTURA DI FICHI
- TIGELLE CALDE



€ 30,00

tagliere consigliato per 2 persone (1, 7, 10)

Scegli il formato del tuo Tagliere:

**TAGLIERE MEDIUM** € 26,00  
consigliato per 2 persone

**TAGLIERE LARGE** € 39,00  
consigliato per 3 persone

### TAGLIERE LOMBARDO

chiavennasca, coppa mantovana, salame milano, salame nostrano, pancetta arrotolata dolce, formaggio nostrano e miele, sciatt della Valtellina\* (1, 7, 10)

### TAGLIERE EMILIANO-ROMAGNOLO

crudo di Parma DOP 18 mesi, mortadella di Bologna IGP, salame di prosciutto, culatello, squacquerone di romagna DOP, grana padano DOP, pecorino stagionato paglia e fieno, confettura di fichi e tigelle (1, 7)

### TAGLIERE TOSCANO

finocchiona IGP, salame toscano, lardo salato alle erbe, capocollo, porchetta, degustazione di pecorini toscani DOP, composta di cipolle e tris di crostini toscani (salsiccia maremmana, fegatini di pollo, lardo) (1, 7)

COPERTO E SERVIZIO 2,00 €

Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti, surgelati o sottoposti a trattamenti termici per preservarne intatte le loro qualità. \*

## le tigelle farcite

Cestino di 4 tigelle farcite € 16,00

### TRADIZIONALE

tigella farcita con lardo salato alle erbe, parmigiano reggiano, confettura extra di fichi (1, 7)

### RIMINI RIMINI

tigella farcita con crudo di Parma DOP 18 mesi, squacquerone di romagna, rucola (1, 7)

### BOLOGNESE

tigella farcita con ragù alla bolognese, parmigiano reggiano (1, 7)

### MORTAZZA

tigella farcita con mortadella di bologna IGP, gorgonzola al cucchiaino (1, 7, 8)

## le pinse gourmet

NON una pizza ma la Pinsa, arricchita dai nostri migliori ingredienti

**1 GUSTO** € 17,00 - **2 GUSTI** € 19,00

### PINSA 1

pinse arricchita da mortadella, stracciatella, granella di pistacchi e olio al tartufo (1, 7, 8)

### PINSA 2

pinse arricchita da crudo di Parma DOP 18 mesi, squacquerone di romagna, pomodorini secchi e basilico (1, 7)

### PINSA 3

pinse arricchita da porchetta affettata sottile, scaglie di pecorino toscano, senape al miele e rucola (1, 7, 10)

### PINSA 4

pinse arricchita da pomodorini freschi, stracciatella di burrata fresca, pesto di basilico e songino (1, 7)

### PINSA 5

pinse arricchita da guanciale croccante e carbocrema (uovo, pecorino, parmigiano reggiano, pepe) (1, 7)



## panini gourmet

I nostri panini sono serviti con contorno di patate al forno



### IL CLASSICO € 17,00

160 gr di tartare di manzo, stracciatella di burrata fresca, mistanza e pomodorini secchi (1, 7) \*

### IL TARTUFONE € 17,00

160 gr di tartare di manzo, senape al miele, rucola, scaglie di grana padano DOP, olio al tartufo e tuorlo d'uovo a crudo (1, 3, 7, 10, 12) \*

### IL MONTAGNARD € 19,00

160 gr di tartare di manzo, formaggio raclette fuso, pomodori, insalata e salsa della casa (1, 7, 9, 10) \*

### IL BOSCAIOLO € 17,00

160 gr di tartare di manzo, salsa ai funghi, formaggio fuso e songino (1, 7, 9) \*

COPERTO E SERVIZIO 2,00 €

Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti, surgelati o sottoposti a trattamenti termici per preservarne intatte le loro qualità. \*

## le specialità di montagna

### FONDUE AU FROMAGE € 24,00/a pers.

Minimo 2 persone

fonduta di formaggio servita nel caquelon, accompagnata da tagliere di affettati misti, pezzi di pane da intingere (1, 3, 7)

\*\* **OPZIONE VEGETARIANA:** accompagnata da tagliere di verdure grigliate miste, sottaceti e insalatina

Su vuoi **AGGIUNGI** alla tua Fondue:

- PATATE BOLLITE € 4,00



### LA RACLETTE € 24,00/a pers.

Minimo 2 persone

la vera raclette come una volta a volontà, accompagnata da tagliere di affettati misti, patate bollite e sottaceti (7)

\*\* **OPZIONE VEGETARIANA:** accompagnata da tagliere di verdure grigliate miste, sottaceti e insalatina

### BOURGUIGNONNE € 26,00/a pers.

Minimo 2 persone, SOLO SU PRENOTAZIONE

carne di manzo, maiale, pollo, tacchino, salsiccia cotte al tavolo nell' olio bollente, accompagnate dalle nostre salse di condimento (3, 5, 7, 10)



## primi piatti

I nostri risotti

### RISOTTO CON LUGANEGA ALLA MONZESE € 16,00

riso carnaroli con luganega, salsiccia tipica di Monza (3, 7, 9, 12)

### RISOTTO CACIO E PEPE € 16,00

riso carnaroli, pecorino romano, pepe variante del celebre primo della cucina romana (3, 7, 9, 12)

### RISOTTO AI FUNGHI € 16,00

riso carnaroli con funghi porcini e champignons (3, 7, 9, 12)

## la carne

Le Tartare di Carne

### LA NUDA E CRUDA € 14,00

160 gr di tartare di manzo accompagnata da insalatina (1)

### TARTARE CLASSICA PIEMONTESE € 16,00

160 gr di tartare di fassona piemontese accompagnata da tuorlo crudo, capperi, cipolla rossa di tropea, senape, pepe e acciughe (3, 4, 10)

### INSALATA RUSSA E CARNE CRUDA € 16,00

160 gr di tartare di fassona piemontese, olio, sale e pepe accompagnata da insalata russa e insalatina (1, 3, 9)

### CHEESECAKE DI FASSONA € 16,00

160 gr di tartare di fassona piemontese, crema di caprino, base di tarallo croccante aromatizzata al pesto e capperi (1, 7, 8)

### TARTARE DI MANZO ALLA FRANCESE € 19,00

160 gr di tartare di manzo insaporita da acciughe, senape, capperi, cipolla, salsa worcester, tabasco, tuorlo crudo, sale e pepe accompagnata da insalatina e patate del contadino (3, 4, 10)

### TARTARE FRESCA PUGLIESE € 16,00

160 gr di tartare di manzo, stracciatella di burrata fresca, croccante di tarallo pugliese, mandorle e pomodorini freschi (1, 7, 8)

### TARTARE CARBONARA € 16,00

160 gr di tartare di manzo, tuorlo crudo, guanciale croccante, e carbocrema (uovo, pecorino, parmigiano reggiano, pepe) (7)

### TARTARE CACIO E PEPE € 16,00

160 gr di tartare di manzo, fonduta di pecorino romano e pepe, pistacchi di bronte (7, 8)

COPERTO E SERVIZIO 2,00 €

Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti, surgelati o sottoposti a trattamenti termici per preservarne intatte le loro qualità. \*