

TAPAS
- cucina -



TAPAS
- salumeria -

Caviale rosso con pane e burro di Normandia <i>Red caviar with bread and Normandia butter</i>	€ 10
Acciughe del Cantabrico su pane tostato e burro <i>Cantabrian see anchovies (Spain) with toasted bread and butter</i>	€ 12
Filetti di salmone selvaggio con pane e burro <i>Smoked fillets of wild salmon on bread and butter</i>	€ 12
Foie Gras con composta di frutta <i>Foie Gras with fruit compote</i>	€ 15
<hr/>	
Insalata di puntarelle con acciughe <i>Puntarelle salad with anchovies</i>	€ 12
Insalata "Chèvre Chaud" 🍷	€ 12
Insalata con salmone, avocado e salsa all'aneto <i>Salad with salmon, avocado and aneto cream</i>	€ 12
Burrata con acciughe del Cantabrico <i>"Burrata" with Cantabrian anchovies</i>	€ 12
<hr/>	
Gnocchi di patate al pomodoro 🍷 <i>Potato gnocchi with tomato sauce</i>	€ 12
Tortelli d'erbette con burro e parmigiano 🍷 <i>Herbs tortelli with butter and parmesan cheese</i>	€ 12
Cappelletti con fonduta al parmigiano <i>Cappelletti with parmesan sauce</i>	€ 14
Riso al salto alla milanese con gorgonzola 🍷 <i>Riso al salto alla milanese with gorgonzola</i>	€ 14
<hr/>	
Purè maison al tartufo bianco <i>Purè maison with white truffle</i>	€ 12
Polpettine al limone con purè <i>Lemon meatballs with purè</i>	€ 14
Tartare di fassona condita e uovo crudo <i>Tartar of prime beef from Piemonte and raw egg</i>	€ 16
Baccalà mantecato alla Veneziana su patate calde <i>Venetian creamed cod with hot potatoes</i>	€ 14
Polpo alla Gallega Gallega octopus	€ 16
Tartare di tonno affumicato con avocado, panna acida e blinis <i>Smoked tuna tartar with avocado, sour cream and blinis</i>	€ 16
<hr/>	
Dessert	
Mini affogato al fiordilatte con caffè/amarena/ cioccolato/Branca menta	€ 4
<i>Mini drowned in coffee/cherries/chocolate/Branca menta</i>	
Lingottino al cioccolato Chocolate bar	€ 9
Cheesecake passion fruit	€ 11

Prosciutto di Parma Riserva 30 mesi <i>Cured Parma Ham 30 months</i>	€ 10
Culatello "Supremo" Selezione Parma&Co <i>Culatello Parma&co selection</i>	€ 15
Salame artigianale con pane e burro <i>Artisan salami with bread and butter</i>	€ 9
Coppa Piacentina "Monte Penice" <i>Cured pork neck</i>	€ 9
Strolghino di Culatello fresco <i>Fresh salame from culatello meat</i>	€ 12
Pancetta Piacentina "Monte Penice" <i>Pork belly</i>	€ 8
Prosciutto Cotto "Pernigotti" <i>Cooked Ham</i>	€ 10
Mortadella "Favola" Palmieri <i>Mortadella</i>	€ 9
Lardo di Cinta Senese con crostini caldi <i>Cinta Senese lard with hot croutons</i>	€ 8
Parmigiano Reggiano 30 mesi di SolaBruna <i>Parmigiano SolaBruna cheese 30 months</i>	€ 12
Paleta de Pata Negra Joselito con pantomate <i>Paleta de Pata Negra Joselito with pantomate</i>	€ 25
Jamon 100% Bellota Joselito al coltello <i>Jamon 100% Bellota Joselito cutting knife</i>	€ 30

Tutti i nostri salumi sono privi di glutine e di lattosio
All our salami are gluten-free and lactose-free

Degustazioni / Tasting (consigliato x 2 persone / suggested for 2)	
Selezione di salumi misti <i>Mixed selection of our cold cuts</i>	€ 20
Selezione di formaggi misti con miele e mostarde 🍷 <i>Mixed selection of our cheeses with honey & mostarda chutney</i>	€ 20
Crudo & Culatello <i>Parma Ham & Culatello</i>	€ 22
Cotto, carciofi alla brace e maionese <i>Cooked ham, artichokes and mayonnaise</i>	€ 18
Aggiunta di Culatello o Parmigiano di SolaBruna <i>Addition Culatello or Parmigiano SolaBruna cheese</i>	€ 3

Contorni / Sides	
Insalata verde (Green salad)	€ 6
Patate fritte (French fries)	€ 6
Giardiniera all'Arneis (Gardener in Arneis wine)	€ 6
Carciofi alla brace sott'olio (Grillet artichokes in oil)	€ 6
Melanzane sott'olio (Eggplant in oil)	€ 6

BUSINESS LUNCH € 16
dal martedì al venerdì dalle 12.30 alle 15.00

Si informa la clientela che i piatti da noi realizzati potrebbero contenere una o più sostanze allergizzanti, presenti come ingrediente o derivanti da una contaminazione crociata in fase di lavorazione. Si prega pertanto le persone che soffrono di una qualche allergia o intolleranza riconducibile ad una o più sostanze, di chiedere maggiori informazioni al nostro personale di sala. A seconda della reperibilità stagionale alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Alcuni vini potrebbero contenere solfiti.

Coperto € 3,00

Usiamo pane a lievitazione naturale dei F.lli Longoni