



## Aperitivi

Le nostre selezioni dalla gastronomia

|   |  |        |
|---|--|--------|
| Selezione di salumi dal banco                           | <i>“Vecio, fidati”</i>                     | 15,00€ |
| Selezione di salumi dal banco                           | <i>“Che giocatore!”</i>                    | 25,00€ |
| Selezione di formaggi dal banco                         | <i>“Vecio, fidati”</i>                     | 10,00€ |
| Selezione di formaggi dal banco                         | <i>“Che giocatore!”</i>                    | 20,00€ |
| Degustazione Affettati e Formaggi                       | <i>“Mentalità”</i>                         | 40,00€ |
| Culatello stagionato 35 mesi in cantina<br>BIO          | <i>La Malintesa<br/>Renato Carletti</i>    | 25,00€ |
| Crudo 35 mesi 100% Mora Romagnola<br>Presidio Slow Food | <i>Agricola Zavoli<br/>Giovanni Zavoli</i> | 18,00€ |
| Filetti di Acciughe di Lampara 100gr                    | <i>Don Tonino</i>                          | 25,00€ |
| Camaberta di latte crudo 300g<br>BIO                    | <i>Cascina Iago Scuro</i>                  | 15,00€ |
| Spalla cotta affumicata legato a mano                   | <i>Proibita Capitelli</i>                  | 15,00€ |
| Pancetta stagionata 30 mesi in cantina<br>BIO           | <i>La Malintesa<br/>Renato Carletti</i>    | 18,00€ |
| Caviale Ars Italica Oscietra Royal 10g                  | <i>Calvisius</i>                           | 48,00€ |
| Mostarda 330g<br>Pera, Mela o Anguria bianca            | <i>Bottega Pavesi</i>                      | 12,00€ |

Tutti i piatti saranno accompagnati dalla giardiniera di verdure di Delia e cestino di pane a lievitazione naturale farina biologica di grani antichi panificio Longoni.

Tutti le degustazioni sono comprese di servizio e coperto.



## Aperitivi

Le nostre selezioni dall'enoteca

|  | <i>Calice</i> | <i>Bottiglia</i> |
|--|---------------|------------------|
| Champagne Eric Taillet Exclusiv`t<br>Extra brut 100% Pinot Menieur               | 12,00€        | 51,00€           |
| Franciacorta Nicola Gatta Ombra 30 Lune<br>Brut Chardonnay e Pinot Nero          | 8,00€         | 39,00€           |
| IGT Terre Siciliane ViteaOvest Vurgo - 2020<br>80% Cataratto 20% Grillo          | 7,00€         | 34,00€           |
| Veneto IGT Muni Montemagro - 2018<br>100% Durello                                | 5,00€         | 32,00€           |
| Morellino di Scansano DOCG Podere 414 - 2019<br>85% Sangiovese 15% Altri vitigni | 6,00€         | 34,00€           |
| Barbera d'Alba Cascina Fontana - 2019<br>100% Barbera                            | 6,00€         | 38,00€           |

I prodotti e i vini esposti in gastronomia si possono degustare  
al tavolo su richiesta.

(servizio soggetto a maggiorazione del prezzo)

In conformità al Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii., le informazioni circa la presenza in piatti e bevande proposti di sostanze e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sono disponibili sull'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale. Per informazioni chiedere all'operatore di sala.