

TAGLIERI

SALUMI

Prosciutto cotto San Giovanni Capitelli
 Prosciutto crudo Alta Norcineria Renzini fazzoletto Nero
 La Giovanna San Giovanni Capitelli
 Mortadella Bidinelli con Pistacchio di Bronte
 Lardo di Montagna
 Culatello di Agliano Terme Renzo Truffa
 Salame crudo di Varzi D.O.P.
 Salame cotto del Monferrato Renzo Truffa
 Filetto Baciato di Ponzone
 Prosciutto crudo della Foresta Nera

FORMAGGI

Robiola Fresca Madame Nervi - capra
 Robiola Stagionata Madame Nervi - capra
 San Martin San Lorenzo - capra
 Parmigiano Reggiano Casello 190 stagionatura 20 mesi
 Parmigiano Reggiano Caseificio Gennari stagionatura 48 mesi
 Bitto Val Gerola - capra - vacca
 Blu del Moncenisio - vacca
 Reypenaer Olanda stagionatura 24 mesi - vacca
 Testun avvolto nel fieno maggiengo - vacca
 Toma bianca Valle Grande - vacca

TAGLIERE SALUMI

4 Scelte : 8 euro
 6 Scelte : 13 euro
 Selezione completa : 18 euro

TAGLIERE FORMAGGI

4 Scelte : 12 euro
 6 Scelte : 22 euro
 Selezione completa : 33 euro

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI

4 Scelte : 10 euro
 10 Scelte : 20 euro
 Selezione completa : 30 euro

I nostri taglieri saranno
 accompagnati da composte,
 sottoli e bruschette di Maddalena

LE NOSTRE PROPOSTE

Pinzimonio di stagione - 9 euro
 Patate al forno - 5 euro
 Agnolotti arrostiti sale e pepe - 5 euro
 Panettone di Luglio con gli erborinati d'Europa:
 Cabrales (Spagna) - Shopshire Blue (Regno Unito)
 Roquefort (Francia) - 12 euro
 Insalata Russa - 6 euro
 Insalata Russa - San Giovanni Capitelli - 10 euro
 Giardiniera di Cascina Pizzavacca - La Giovanna - 10 euro
 Bresaola di Wagyu Maison Gio Porro - 13 euro
 Lonza Rosa Sale Maldon - Pepe - patate al forno - 10 euro
 Tris con Insalata Russa - acciughe del Cantabrico - lonza rosa - 12 euro
 Shropshire Blue - scaglie di cioccolato Fondente 85% - noci e melata - 8 euro
 Bloc de Foie gras - pan brioches - composta di cipolle e fragole - 14 euro
 Patanegra Bellota 5J Sanchez Romero Carvajal e pan tomate
 50 g - 18 euro - 100 g - 30 euro

Acciughe del Cantabrico "00" - Burro d'Isigny - 10 euro
 Salmone Up Stream Claudio Cerati - mango - Burro d'Isigny - 18 euro
 Caviale Prunier 10g - pane di segala - Burro d'Isigny - 22 euro
 Ostriche fine de Claire numero 2 - 3 euro cad.
 Gambero Rosso di Mazara del Vallo - 5 euro cad.
 Gambero Viola di Sicilia - 5 euro cad.
 Scampo d' Irlanda - 5 euro cad.
 Gambero Carabineros - 15 euro cad.

BRANDO BOX

toast - patate al forno - crostata
 baby cocktail
 6 euro

Sandwiches - salmone Affumicato Sockeye - stracciatella - avocado e semi di chia - patate al forno - 10 euro
 Sandwiches - lonza rosa - songino - datterino - salsa tonnata - patate al forno - 10 euro
 Puccia - Mortadella Bidinelli - stracciatella - crema di pistacchio di Bronte - 9 euro
 Pinsa - composta di fichi - gorgonzola - miele - 14 euro
 Pinsa - stracciatella - prosciutto crudo di Norcia - pomodorini e rucola - 14 euro