

# VINÒMIO

## CROSTONI

2 pezzi/4 pezzi

**Ruber:** Pomodorni semi-dried e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP <sup>(1,7,12)</sup> 5€ / 8€

**Ventresca:** Ventresca di tonno Ramòn Peña su crema di olive e pomodorini <sup>(1,4)</sup> 9€ / 16 €

**Montagnino:** Speck di Sarner e Brie de Meaux AOP <sup>(1,7)</sup> 7€ / 13€

**Normanno:** Burro de Baratte AOP, Acciughe del Cantabrico e miele <sup>(1,4,7,12)</sup> 7€ / 13€

## SUL TAGLIERE

Selezione mista di salumi e formaggi d'eccellenza <sup>(1,7,8,12)</sup> 26€

Culatello di Zibello DOP e Giardiniera 40gr-15€ / 80gr-23€

Salam Vecc d'la Doja - Salumificio Tomasino 12€

Acciughe del mar Cantabrico e burro della Normandia 15€ <sup>(1,4,7,12)</sup>

## PIATTI

Riso venere integrale con Torzella Riccia (varietà antica di cavolo) e Salsiccia 14€ <sup>(4,7)</sup>

Pastrami servito con rucola, senape in grani e pane BabaLab 13€ <sup>(10)</sup>

Tris di insalata russa, Acciughe al bagnetto verde, Vitello tonnato <sup>(1,3,4,7,10)</sup> 13€


- Possibilità di scegliere il singolo piatto -

Insalatona accompagnata da tonno in filetti, olive, pomodorini e Parmigiano Reggiano 13€ <sup>(4,7)</sup>

Mini bowl di insalata 3€ 

## ALTRI ACCOMPAGNAMENTI AL CALICE

**Piattino Aperitivo** (4 assaggi a nostra scelta) 3€ a persona

**Chips Patatas Nana** : Fiammiferi 6€ - Classiche 3,5€ - Le Nana Di Morgan 5,5€

## DOLCEZZE

Dolce del giorno secondo disponibilità 7€

Praline Ganache grand cru Manjari 64% Valrhona <sup>(1,3,5,7,8,11,12)</sup> 1,5€ cad

## ACQUA - CAFFÈ

Acqua microfiltrata 0,5 l 1,5€ - Caffè 2€

Coperto sempre incluso. Acqua e caffè inclusi a pranzo.

I lievitati sono prodotti da Babalab forno e L'Alvà forno diffuso - Sono stati utilizzati sottoprodotti dell'uva per la produzione di questa carta ecologica. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

# VINÒMIO

## ACQUE GASTRONOMICHE

### FILETTE Liscia

Appaga i palati più esigenti, rivelando il perfetto equilibrio dei sali minerali e un sapore unico che esalta le armonie gastronomiche dei piatti. **75cl 5€ - 50cl 3,5€**

### CHATELDON Effervescente Naturale

Notata da Luigi XIV (Re Sole) verso il 1650, grazie ai consigli del suo medico. Dopo un'iniziale sensazione di salato sulla punta della lingua, vi è la piacevolezza dell'effervescenza naturale di quest'acqua. **75cl 9€**

## SPUMANTI

SIMON DEVAUX CH, PN, PM e Pinot Bianco - Champagne Brut AOC 14€ cal. / 62€ bott.

BALTER 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero - Trento DOC Brut 8 € cal. / 42€ bott.

DOMAINE DE LA VERPAILLE Gamay - Brut Nature Rosè 7 € cal. / 29€ bott.

## BIANCHI

CINCO LEGUAS Malvar - Madrid, Spagna 6€ cal. / 23€ bott.

PLÒ ROUCARELS Chenin blanc - Haute Vallée de L'Aude IGP 8€ cal. / 33€ bott.

ILENIA SPAGNOLI Vermentino - Colli di Luni DOC 6€ cal. / 24€ bott.

## ORANGE/MACERATI

IL TUFIELLO Fiano - Campania IGT 2020 € cal. 8€ / 34€ bott.

## ROSSI

TENUTA CAMPANINO Sangiovese - Umbria IGT 5€ cal. / 20€ bott.

RIVETTO Nebbiolo - Langhe Nebbiolo DOC 2022 7,5€ cal. / 31€ bott.

CENATIEMPO Piediroso - Ischia DOC 2023 6€ cal. / 25€ bott

## SAKE

Chiedici un consiglio e lasciati sorprendere 8€ cal.

## LIQUORI E PASSITI

MULASSANO Aperitivo - Liquore corroborante delle Alpi 8€ cal. / 40€ bott. 70cl

MULASSANO Barolo Chinato Ricetta Tradizionale Storica 10€ cal. / 58€ bott. 50cl

ILARIA SALVETTI Erbaluce - Erbaluce di Caluso Passito DOCG AOC 2020 12€ cal. / 50€ bott. 375cl

MARCO DE BARTOLI Marsala «pre British» Vecchio Samperi 14 cal. / 74€ bott. 50cl