

**Un menù che unisce
tradizione e curiosità:
eccellenze italiane,
ispirazioni dal mondo
e tanta qualità nel piatto.**

INSALATE

Condigiun Ligure (anche opzione veg) 13

*Patate, fagiolini, broccoli lessi, uova sode, cipolla di tropea,
lesso di manzo* 14

Insalata Di Pollo 13

*Sovracoscia di pollo, iceberg, sedano, noci, grana padano,
semi di sesamo* 3-6-12-2

VELLUTATE

Vellutata cipolle, porri, bietola e curry 13

*servita con crostini tradizionali, crostini al lardo,
formaggio asiago da fondere* 3-9

Vellutata carciofi, verza e cavolo viola 13

*servita con crostini tradizionali, crostini di lardo,
formaggio asiago da fondere* 3-9

DALLA GASTRONOMIA

~~Pasta fritta~~ Gnocco fritto emiliano con gorgonzola 7
1-3-9-14

Polenta taragna e funghi 3 8

Spiedini provola e salvia 8
1-3-9-14

Polpette di Cinta Senese 10
1-3-9-14

Carpaccio di Cecina de León e Pan Con Tomate 9 18

Acciughe condese 48 g, crostini al lardo di Pata negra stagionato a colonnata e burro francese 20
9-3-5

Verticale di acciughe condese 48g e 55 g 38
con crostini di lardo di pata negra stagionato a colonnata e burro francese 9-3-5

TAGLIERI

Vegetariano 22

Verdure al forno, torta pasqualina, plumcake alle verdure, strudel ai funghi, peperoni e feta, formaggio fuso 1-13-3-9-14

Toscano 20

Prosciutto lucense, salami toscani, finocchiona, soppressata, crostino col lardo, crostino coi fegatini, salsiccia scottata, formaggio fuso 1-2-3-9-13-14

Toscano di Cinta Senese 32

Prosciutto di cinta tagliato a mano, salame di cinta, soppressata di cinta al tartufo, capocollo di cinta, porchetta di cinta, salsiccia scottata di cinta, formaggio fuso 1-2-3-9-13

Trasparenza e filiera corta:

il QR Code ti racconta chi c'è dietro la nostra Cinta Senese.



Tagliere Nazionale

25

Prosciutto di parma 24 mesi, mortadella al pistacchio, prosciutto cotto, salame al ginepro, brisaola di codone, speck, taleggio, stracchino delle orobie, deliblu erborinato, primo sale al pepe 1-2-3-9

Tagliere Spagnolo

35

Prosciutto 100% de bellota tagliato a mano, patacotto, salchichon, chorizo, lomo, beso de cabello (lingua salmistrata), nevero caprino, neverito caprino alla cenere, manzuelo caprino erborinato 1-3-9-13

Tagliere formaggi: 5 Nazioni 12 Formaggi

28

Neverito caprino alla cenere, gevalo caprino cremoso, manzuelo al pedro ximenex, strachitunt, ubriaco del vajont, puzzone di moena, bagoss, tête de moine, mimolette, tomme de brebis, reblochon, shropshire, marmellata sangria, miele di castagno 1-3-13

TUTTI I NOSTRI TAGLIERI VENGONO SERVITI CON:

MARMELLATA DI SANGRIA ARTIGIANALE

PANE E FOCACCIA

~~PASTA FRITTA~~ GNOCCO FRITTO EMILIANO

COPERTO 2

PRIMI PIATTI

Casoncelli Bergamaschi Burro e salvia 13

3-9-14

Pasta al pesto genovese casalingo 13

14-7-11-3-9

Pizzoccheri alla valtellinese 13

14-7-3-9

Pappardelle al ragù di cinghiale 14

7-11-9-12-13-14

SECONDI PIATTI

Parmigiana di melanzane di Jasmine 13

3-12

Rovelline Lucchesi 14

9-12-5

Capù Bergamaschi 13

3-9-14

Cotechino e polenta taragna 15

3-9-14

Legenda allergeni

1 *Arachidi e derivati*

2 *Frutta a guscio*

3 *Latte e derivati*

4 *Molluschi*

5 *Pesce*

6 *Sesamo*

7 *Soia*

8 *Crostacei*

9 *Glutine*

10 *Lupini*

11 *Senape*

12 *Sedano*

13 *Anidride solforosa e solfiti*

14 *Uova e derivati*