

Aperitivo

- *Taglierino misto* (1,3,7,9,10,12) € 5,00
- *Patatas Nana* € 2,50
Chips artigianali fritte a bassa temperatura. Croccanti, leggere e senza additivi

Le nostre selezioni

- *Tagliere della Tradizione* (1,3,6,7,9,10,12) € 20,00

Un viaggio tra le terre nobili della Lombardia, racchiuso in un tagliere.

I salumi arrivano da mani esperte e storie antiche: dalla **Scaletta di Varzi**, custode del celebre Salame DOP, stagionato tra le brezze dell'Oltrepò e tramandato dai norcini dell'Abbazia di San Colombano.

Da Mortara, capitale dell'oca, arriva il prosciuttino firmato **La Corte dell'Oca**, dove la tradizione contadina incontra l'eleganza della lavorazione lenta e rispettosa.

I formaggi sono selezionati da **Specialità Alimentari Vaghi e Caseificio Brusati**, espressioni autentiche delle valli lombarde.

Completano il tagliere sottoli artigianali de **La Giardiniera di Morgan**.

- *Duetto di crudi* (1) € 12,00

Da una parte c'è Parma, con il suo Sant'Ilario: stagionato lento, deciso, con quel sapore che ti prende e non ti molla.

Dall'altra c'è San Daniele, friulano doc: dolce, gentile, che ti parla piano ma ti resta in mente. Due prosciutti, due storie, un solo tagliere.

Affettati al momento, serviti come si serve il rispetto: su legno, con pane e olio buono.

Non è solo da mangiare. È da ascoltare, da condividere, da raccontare. Per chi ama il crudo, ma non si accontenta.

Per chi sa che l'Italia è fatta di sapori veri, non di scorciatoie. **Sant'Ilario & San Daniele**.

Due caratteri, una sola fame.

- *Scalettino e Gorgo* (1,3,6,7,8,9,10,12) € 10,00

Un tagliere che racconta due storie, due territori, e un'unica passione per la qualità.

Lo Scalettino è il piccolo cacciatorino firmato **La Scaletta di Varzi**, salumificio storico dell'Oltrepò Pavese, dove il salame è leggenda e la stagionatura è arte. Realizzato con carni selezionate e insaccato secondo tradizione, lo Scalettino racchiude in 130 grammi tutta la sapienza norcina di Varzi, terra di castelli, boschi e microclimi perfetti per la maturazione lenta.

Al suo fianco, il Gorgonzola dolce stagionato su assi d'abete del **Caseificio Brusati**, affinato con cura per esaltarne la cremosità e le venature blu. Un formaggio che unisce delicatezza e intensità, pensato per accostarsi con equilibrio alla sapidità del salume.

- *Tagliere di Formaggi Artigianali* (1,2,3,4,5,6,7,8) € 15,00

Una selezione curata di formaggi provenienti dalle eccellenze di **Vaghi** e **Brusati**, realtà specializzate nell'affinamento e nella ricerca di prodotti unici. Ogni assaggio esprime carattere, tecnica e personalità, frutto di lavorazioni artigianali e stagionature attente.

Il tagliere è accompagnato da pane rustico, miele e composte di frutta per esaltare profumi e consistenze in un percorso degustativo armonioso.

- *Acciughe del Cantabrico* (1,4,7) € 18,00

Filetti selezionati e lavorati a mano, carnosi e saporiti, conservati in olio di qualità per esaltarne la naturale intensità. Una specialità firmata **Codesa**, sinonimo di cura artigianale e gusto pieno. Serviti con pane tostato e burro per esaltarne la ricchezza e la delicatezza.

Panini

Pan di cristallo: Non è solo pane. È leggerezza che scrocchia, è vuoto che nutre.

Il pane di cristallo nasce dalla pazienza e dalla tecnica, dalla voglia di togliere per lasciare spazio al gusto.

Crosta sottile, anima trasparente: ogni morso è un suono, ogni crepa una carezza.

Abbiamo scelto di iniziare da qui. Perché questo pane non accompagna: **esalta**.

È il nostro modo di dirvi che da noi, anche l'aria ha sapore.

Mezzo / Intero

- *Sant'Ilario e Gorgonzola Dolce* – Prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario, Gorgonzola dolce, Noci, Miele
1,7,8,12 € 12,00/ 23,00
- *San Daniele e Fichi* – Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, confettura fichi, grana padano
1,7,12 € 10,00/ 19,00
- *Cotto e Carciofi* – Prosciutto Cotto alta qualità, Crema ai carciofi, Taleggio
1,7,12 € 9,00/ 17,00
- *Cotto e Crescenza* – Prosciutto Cotto alta qualità, Pomodorini confit, Crescenza
1,7,12 € 9,00/ 17,00
- *Cotto e Capricciosa* – Prosciutto Cotto alta qualità, Fontina DOP, Salsa Capricciosa
1,3,7,9,10,12 € 8,50/ 16,00
- *Cotto e Gorgonzola* – Prosciutto Cotto alta qualità, Gorgonzola Dolce, Funghi Porcini cremosi
1,7,12 € 10,00/ 19,00
- *Bosco e Speck* – Speck, Funghi trifolati, Brie, Salsa Boscaiola
1,7,12 € 10,00/ 19,00
- *Mortadella Chic* – Mortadella, Patè di olive, Stracciatella
1,7,8,12 € 8,50/ 16,00
- *Porcino e Pancetta* – Pancetta, Fontina DOP, Salsa ai porcini, Pomodoro
1,7,12 € 8,50/ 16,00
- *Culatta* – Culatta al tartufo, Fontina DOP, Rucola
1,7,12 € 8,50/ 16,00
- *Salame Rustico* – Salame di Varzi, Fontina DOP, Pomodoro
1,7,12 € 9,50/ 18,00
- *Salame* – Salame di Varzi
1,7 € 8,00/ 15,00
- *Coppa e Tartufo* – Coppa Piacentina, Fontina DOP, Crema tartufata, Rucola
1,7,12 € 9,00/ 17,00

- *Coppa e Zola* – Coppa Piacentina, Gorgonzola dolce
1,7,12 € 8,50/16,00
- *Salame Cotto e Fontina* – Salame Cotto, Fontina DOP, Filetti di melanzane sottolio
1,7,12 € 9,00/17,00
- *Porchetta e Provolone* – Porchetta, Provolone del Monaco, Peperoni grigliati, Salsa alle cipolle caramellate
1,7,12 € 10,00/19,00
- *Panino della Nonna* – Polpette al sugo, Crema di Pecorino
1,3,7,9,10,12 € 10,00/19,00
- *Roastbeef* – Roastbeef, Rucola, Scaglie di Grana, Glassa di aceto balsamico
1,7,12 € 10,00/19,00
- *Pulled Pork* – Pulled Pork, Insalata, Salsa alla Birra
1,12 € 10,00/19,00
- *Tonno e Verde* – Tonno sottolio, Patè di olive, Pomodoro, Insalata
1,4,8,12 € 8,50/16,00
- *Vegano* – Hummus di Ceci, Verdure grigliate, Pomodori confit
1,11,12 € 8,00/15,00

Le nostre pinse

- *Classica* € 10,00
Pomodoro, Fiordilatte, Pesto di Basilico (1,8)
- *Verdure Grigliate* € 12,00
Pomodoro, Fiordilatte, Verdure grigliate (1,12)
- *Zucca e Zola* € 12,00
Crema di zucca, Fiordilatte, Gorgonzola, Granella di Noci (1,8)
- *Porcini* € 15,00
Crema di porcini, Porcini, Fiordilatte, Parmigiano, Prezzemolo (1)
- *Piccante* € 15,00
Fiordilatte, Salsiccia Napoli piccante, Cime di Rapa, Scaglie di Pecorino Romano (1,12)

Allergeni

Lista ufficiale degli allergeni alimentari secondo il Regolamento UE 1169/2011, aggiornato al 2025:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan e derivati)
2. Crostacei (gamberi, granchi, aragoste, ecc.)
3. Uova (e prodotti a base di uova)
4. Pesce (esclusa gelatina di pesce usata come chiarificante)
5. Arachidi
6. Soia (esclusi oli raffinati e derivati non allergenici)
7. Latte e lattosio (inclusi formaggi, burro, yogurt)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni >10 mg/kg o mg/l)
13. Lupini
14. Molluschi (cozze, vongole, ostriche, calamari, ecc.)