

Aperitivo

- **Taglierino aperitivo (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)** € 15,00

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. 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 (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, carnosì 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.

- **Caprese (1,2)** € 12,00

Mozzarella di bufala morbida, pomodoro fresco e basilico. Solo ingredienti veri, serviti con olio extravergine d'oliva per un equilibrio pulito e impeccabile.

Toast

- **Toast Classico**
Prosciutto Cotto alta qualità, Fontina DOP € 5,00
- **Toast Speciale**
Farcitura a richiesta € 6,00

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.

15 / 30 cm

- **Sant'Ilario e Gorgonzola Dolce** – Prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario, Gorgonzola dolce, Noci, Miele (1,7,8,12) € 10,00 / 20,00
- **San Daniele e Fichi** – Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, confettura fichi, grana padano (1,7,12) € 7,00 / 14,00
- **Primavera** – Prosciutto Cotto alta qualità, mozzarella di bufala, pomodori (1,7,12) € 7,00 / 14,00
- **Asparagino** – Prosciutto Cotto alta qualità, asparagi, Crema di Pecorino (1,7,12) € 6,00 / 12,00
- **Cotto e Taleggio** – Prosciutto Cotto alta qualità, Pomodorini confit, Taleggio (1,7,12) € 6,00 / 12,00
- **Cotto e Capricciosa** – Prosciutto Cotto alta qualità, Fontina DOP, Salsa Capricciosa (1,3,7,9,10,12) € 6,00 / 12,00
- **Cotto e Gorgonzola** – Prosciutto Cotto alta qualità, Gorgonzola Dolce, Funghi Porcini cremosi (1,7,12) € 7,00 / 14,00
- **Bosco e Speck** – Speck, Funghi trifolati, Taleggio, Salsa Boscaiola (1,7,12) € 8,00 / 16,00
- **Mortadella Chic** – Mortadella, Patè di olive, Stracciatella (1,7,8,12) € 6,00 / 12,00
- **Culatta** – Culatta al tartufo, Fontina DOP, Rucola (1,7,12) € 7,00 / 14,00
- **Salame Rustico** – Salame di Varzi, Fontina DOP, Pomodoro (1,7,12) € 8,00 / 16,00

- **Salame** – Salame di Varzi (1,7) € 7,00 / 14,00
- **Coppa e Tartufo** – Coppa Piacentina, Fontina DOP, Crema tartufata,
Rucola (1,7,12) € 8,00 / 16,00
- **Coppa e Zola** – Coppa Piacentina, Gorgonzola dolce (1,7,12) € 7,00 / 14,00
- **Salame Cotto e Fontina** – Salame Cotto, Fontina DOP,
Filetti di melanzane sottolio (1,7,12) € 6,00 / 12,00
- **Porchetta e Provolone** – Porchetta, Provolone del Monaco, Peperoni grigliati,
Salsa alle cipolle caramellate (1,7,12) € 9,00 / 18,00
- **Panino della Nonna** – Polpette al sugo, Crema di Pecorino (1,3,7,9,10,12) € 9,00 / 18,00
- **Bresaola** – Bresaola, Rucola, Scaglie di Grana, Glassa di aceto balsamico
(1,7,12) € 9,00 / 18,00
- **Cristallo di Mare** – Mortadella di Mare (Tonno, Pescespada, Salmone, Calamaro)
Stracciatella, Marmellata di arancia, Granella di pistacchio (1,4,7,12,14) € 10,00 / 20,00
- **Tonno e Verde** – Tonno sottolio, Patè di olive, Pomodoro, Insalata
(1,4,8,12) € 6,00 / 12,00
- **Vegano** – Hummus di Ceci, Verdure grigliate, Pomodori confit (1,11,12) € 6,00 / 12,00

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.)