

**PRIMA DI PRANZO
A PRANZO
PER MERENDA
PRIMA DI CENA
DURANTE LA CENA
DOPO CENA**

O

**LE NOSTRE SELEZIONI
OUR SELECTION**

**BEFORE LUNCH
AT LUNCH
FOR A FAST BREAK
BEFORE DINNER
FOR DINNER
AFTER DINNER**

T



SALUMI

SELEZIONE PATA NEGRA € 20 Carrasco Guijuelo con sottoli di stagione

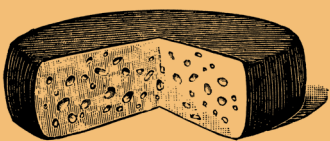
Prosciutto crudo con osso tagliato al coltello 40 mesi
Chorizo di ghianda
Lomo leggermente affumicato alla paprika
Spalla disossata

PROSCIUTTO CRUDO € 12 / 50gr PATA NEGRA

Carrasco Guijuelo 40 Mesi
con osso tagliato al coltello

PROSCIUTTO COTTO € 5 / piatto piccolo di nostra produzione € 8 / piatto grande

SELEZIONE SALUMI € 14 ITALIANI



FORMAGGI

SELEZIONE FORMAGGI € 16 FRANCESI

In collaborazione con
“Il naso del vino” di Giuseppe Frigerio

SELEZIONE FORMAGGI € 14 ITALIANI

In collaborazione con la premiata
“Casa del Parmigiano” di Marostica



PESCE CRUDO

SALMONE BIOLOGICO € 16 IRLANDESE

di nostra affumicatura
con pan brioche e crème fraîche

SCAMPI E € 2,5 GAMBERI ROSSI

OSTRICHE € 3

COLD CUTS

SELECTION OF PATA NEGRA € 20 Carrasco Guijuelo with seasonal pickles

Hand-cut ham with bone cured 40 months
Acorn-fed Chorizo,
Lomo lightly smoked with paprika
Boneless shoulder

HAND-CUT € 12 / 50gr PATA NEGRA

Carrasco Guijuelo Ham
with bone cured 40 months

ARTISANAL HAM € 5 / small portion homemade € 8 / bigportion

SELECTION OF € 14 ITALIAN COLD CUTS

CHEESE

ASSORTMENT € 16 OF FRENCH CHEESES

In collaboration with
“Il naso del vino” by Giuseppe Frigerio

ASSORTMENT OF € 14 ITALIAN CHEESES

In collaboration with the award winning
“Casa del Parmigiano” of Marostica

RAW FISH

HOMEMADE SMOKED € 16 IRISH ORGANIC SALMON

with panbrioche
and crème fraîche

SCAMPI AND € 2,5 RED PRAWNS

OYSTER € 3