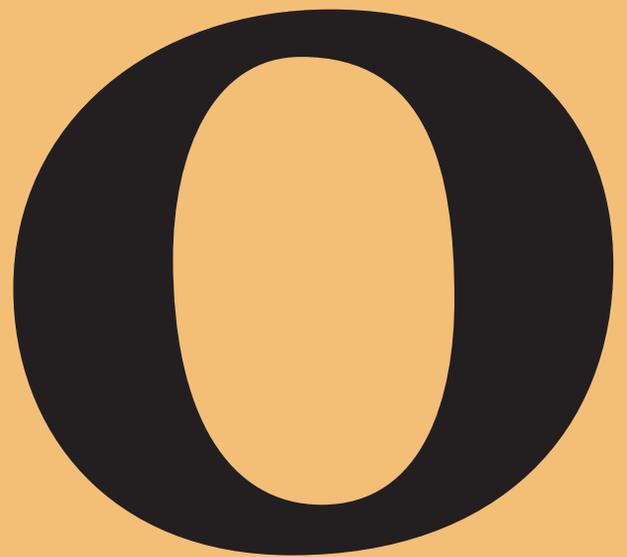


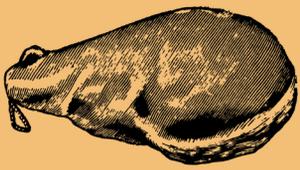
**PRIMA DI PRANZO  
A PRANZO  
PER MERENDA  
PRIMA DI CENA  
DURANTE LA CENA  
DOPO CENA**



**LE NOSTRE SELEZIONI  
OUR SELECTION**

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





## 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



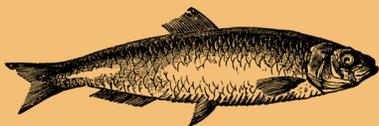
## FORMAGGI

### 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