

**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

### PROSCIUTTO CRUDO IBERICO € 12 / 50gr

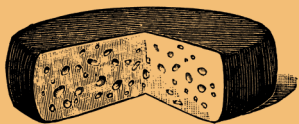
Jamón Premium 100% Jabugo  
36 mesi con osso tagliato al coltello

### SELEZIONE IBERICA DE BELLOTA JABUGO € 20 con sottoli di stagione

Prosciutto crudo con osso tagliato al coltello 36 mesi  
Salchichón  
Sobrasada  
Cabecero de Lomo

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

### SELEZIONE SALUMI ITALIANI € 14 con giardiniera casareccia



## FORMAGGI

### SELEZIONE FORMAGGI FRANCESI € 16

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

### SELEZIONE FORMAGGI DEL TERRITORIO € 14

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



## PESCE CRUDO

### SALMONE BIOLOGICO IRLANDESE € 15

di nostra affumicatura  
con pan brioche e crème fraîche

### SCAMPI E GAMBERI ROSSI € 2,5 / al pezzo

### OSTRICHE € 3 / al pezzo

## COLD CUTS

### HAND-CUT IBERIAN HAM € 12 / 50gr

Jamón Premium Jabugo 100%  
with bone cured 36 months

### SELECTION OF JAMÓN IBÉRICOS D.O.P. JABUGO € 20 with seasonal pickles

Hand-cut raw ham with bone cured 36 months  
Salchichón  
Sobrasada  
Cabecero de Lomo

### ARTISANAL HAM € 5 / small portion homemade € 8 / big portion

### ASSORTMENT OF ITALIAN COLD CUTS € 14 with homemade pickled vegetables

## CHEESE

### ASSORTMENT OF FRENCH CHEESES € 16

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

### ASSORTMENT OF LOCAL CHEESES € 14

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

## RAW FISH

### SMOKED IRISH ORGANIC SALMON € 15

with panbrioche  
and crème fraîche

### SCAMPI AND RED PRAWNS € 2,5 / each

### OYSTER € 3 / each