

I Cicchetti della Bottega del Vino

Jambon de Bosses Gran Riserva stagionato 24 mesi	€ 15
Crudo d'Osvaldo (affumicato naturalmente)	€ 15
Patanegra Admiración Blazques e pan tomate	€ 22
Culatello di Zibello DOP del salumificio Squisito e la nostra giardiniera di verdure	€ 22
Piatto di salumi misti	€ 14
Salame di Varzi Thogan Porri	€ 14
Battuta al coltello di carne cruda di Scottona	€ 14
Magatello di vitello al punto rosa con salsa tonnata	€ 16
Tartare di tonno con pomodori confit, capperi, mandorle al lime e alkekenji	€ 18
Baccalà mantecato con crostino	€ 14
Peperone Piquillo con tonno Serrats	€ 12
Acciughe del Mar Cantabrico	€ 18
Il nostro carrello dei formaggi	€ 15
Selezione di formaggi "Il Boscasso" 100% pura capra, Ruino (PV)	€ 30
Grissini fatti a mano del grissinificio Edelweiss	€ 3

La Cucina della Bottega del Vino

Riso al salto alla Milanese	€ 10
Spaghetto Verrigni aglio&olio	€ 12
Tagliatelle all'uovo con funghi di stagione	€ 15
Raviolo con coda alla vaccinara	€ 14
Galletto "al mattone" con patate e erbe di stagione	€ 22
Controfiletto di Angus Inglese (220gr ca) con patata dolce americana e burro agli arachidi	€ 28
crema di patate affumicate con funghi e croccante di pancetta	€ 14
Polpo arrostito con friggirelli, salsa di cavoletti di Bruxelles e pomodorini confit	€ 24
Filetto d'orata in crosta di patate viola, crema di zucchine e kumquat	€ 28
Hamburger di manzo con cipolle al vino, cetrioli e maionese alla senape	€ 16
Verdure saltate in padella	€ 8
Tortino caldo al cioccolato con sorbetto al lampone e marmellata di pepe Sichuan	€ 8
Tarte tatin di mele e cannella con gelato	€ 8
Mottarello con chutney di mandarino	€ 8
Sorbetti e gelati	€ 6

Alcuni prodotti acquistati freschi sono da noi congelati per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria e conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 253/04 all.III sez.VII cap.3 lett.D punto3

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze al nostro personale di sala.

