

DALLA BOTTEGA  
A TAVOLA

COMMESTIBILI  
A TAVOLA

# COMMESTIBILI

## A TAVOLA

### BOLLICINE



---

<b>METODO CLASSICO</b> 100% PINOT NERO CASTELLO DI CIGOGNOLA	LOMBARDIA	6,00	35,00
<b>FRANCIACORTA EXTRA BRUT</b> 100% CHARDONNAY - VEZZOLI	LOMBARDIA	7,00	35,00
<b>PROSECCO "COMMESTIBILI"</b> 100% GLERA	VENETO	5,00	20,00
<b>3 POP   BOLLA ANCESTRALE</b> BARBERA NEBBIOLO CASTELLO DI CIGOGNOLA	LOMBARDIA	5,00	20,00

### BIANCHI



---

<b>DERTHONA</b> MARIOTTO	PIEMONTE	6,00	25,00
<b>VERMENTINO "UNDA"</b> BENTU LUNA	SARDEGNA	6,00	25,00
<b>BIANCO DEL GIORNO</b>		6,00	

### ROSATI



---

<b>RUSIN</b> 100% NEBBIOLO - IOPPA	PIEMONTE	5,00	20,00
---------------------------------------	----------	------	-------

# COMMESTIBILI

## A TAVOLA

### ROSSI



---

<b>BARBERA SUPERIORE</b> CAGLIERO	PIEMONTE	6,00	20,00
<b>VALPOLICELLA</b> LA GIUVA	VENETO	6,00	25,00
<b>ROSSO DEL GIORNO</b>		6,00	

### CARTA DEI VINI

SCANSIONA IL QR CODE



### BIRRA ALLA SPINA - BIRRIFICIO 1851

---

<b>LAGER</b>		<b>IPA</b>	
0,2 L	4,00	0,2 L	4,00
0,4 L	7,00	0,4 L	7,00

### BIBITE

---

<b>ACQUA</b> NATURALE   FRIZZANTE	3,00
<b>BIBITE</b>	4,00

# COMMESTIBILI

## A TAVOLA

### DALL'AFFETTATRICE

---

<b>SPALLA COTTA AFFUMICATA</b> "LA PROIBITA" CON RAFANO		12,00
<b>BIS DI CRUDI</b> CRUDO DI PARMA E CULATTA DI BUSSETO		14,00
<b>SPECK D'ANATRA</b> ROBIOLA FRESCA	[7]	15,00
<b>PICANHA DI MANZETTA PRUSSIANA</b> CON SALSA M-JJ		15,00

### DAL BANCO GASTRONOMIA

---

<b>INSALATA RUSSA</b>	[3]	8,00
<b>ACCIUGHE AL VERDE</b>	[4]	8,00
<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b> BURRO DI NORMANDIA	[4 7]	12,00
<b>TARTARE DI FASSONA</b> CAPPERI CUNZATI   SENAPE DOLCE	[10]	14,00
<b>CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA</b> ROBIOLA FRESCA   ANETO	[4 7]	15,00
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> MARINATO ALL'ANETO	[4]	15,00
<b>VITELLO TONNATO</b> CAPPERI CUNZATI	[3]	15,00
<b>CARPACCIO DI FASSONA</b> PARMIGIANO REGGIANO	[7]	15,00
<b>FOIE DE GRAS DE CANARD</b> MOSTARDA DI FICHI	[7 12]	20,00

# COMMESTIBILI

## A TAVOLA

### I TAGLIERI DEI COMMESTIBILI

---

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI	[7]	15,00 / PERSONA
SELEZIONE DI FORMAGGI   6 PEZZI	[7]	12,00

### LE MOZZARELLE

---

#### MOZZARELLA DI BUFALA | BURRATA

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	[7]	12,00
CON CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA	[4 7]	16,00
CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO	[4 7]	14,00
CON POMODORI	[7]	12,00

### LE VERDURE

---

#### I SOTT'OLI

CARCIOFINI IN OLIO		6,00
--------------------	--	------

#### LE GIARDINIERE DI MORGAN

ALL'OLIO	[9]	12,00
AGRODOLCE	[9]	10,00

# COMMESTIBILI

## A TAVOLA

### I PANINI

---

<b>IL SEMPLICIOTTO</b> CRUDO   BUFALA   POMODORO	[1 7]	10,00
<b>IL CONTADINO URBANO</b> BRESAOLA FASSONA   ROBIOLA FRESCA POMODORO	[1 7]	9,00
<b>LA SCULACCIATA</b> CULATTA DI BUSSETO   TOMA LANGHETTA PUNTARELLE CON ACCIUGHE	[1 4 7]	10,00

### LE FOCACCE

---

<b>LA MORTAZZA</b> MORTADELLA   BURRATA   PISTACCHI	[1 7 8]	8,00
<b>LA PROIBITA</b> SPALLA COTTA AFFUMICATA "LA PROIBITA" GORGO DOLCE   BAGNETTO VERDE	[1 7]	9,00
<b>LA SFACCIATA</b> CARPACCIO DI FASSONA   POMODORO CAPPERI	[1]	9,00

# COMMESTIBILI

## A TAVOLA

### I CROSTONI

---

<b>L'IRRIVERENTE</b> PROSCIUTTO CRUDO   GORGO DOLCE ACCIUGHE AL VERDE	[1 4 7]	9,00
<b>IL PIEMONTESE</b> VITELLO TONNATO	[1 3]	10,00

### I TOSTINI

---

<b>IL NOSTRO CLASSICO</b> COTTO   FONTINA D'ALPEGGIO POMODORO FRESCO   MAIONESE SENAPATA	[1 3 7]	8,00
<b>IL COMMESTIBILI</b> PETTO DI TACCHINO ARROSTO   TOMA DOLCE   POMODORO FRESCO   GUACAMOLE	[1 7]	8,00
<b>IL NORVEGESE</b> SALMONE MARINATO ALL'ANETO   ROBIOLA FRESCA   POMODORO   SALSA GUACAMOLE	[1 10]	10,00

### I DOLCI

---

<b>PANNACOTTA</b> NATURALE   FRUTTI DI BOSCO CARAMELLO   PISTACCHIO	[7 8]	6,00
<b>TIRAMISÙ</b>	[1 7]	6,00

## GLI ALLERGENI

“Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. I numeri accanto ai piatti corrispondono agli allergeni indicati di seguito. Per qualsiasi esigenza o informazione, si prega di avvisare il personale.”

[1] GLUTINE [2] CROSTACEI [3] UOVA [4] PESCE [5] ARACHIDI  
[6] SOIA [7] LATTE [8] FRUTTA A GUSCIO [9] SEDANO  
[10] SENAPE [11] SEMI DI SESAMO [12] SOLFITI [13] MOLLUSCHI

**COMMESTIBILI**  
A TAVOLA