

IL NUOVO MENU' DI TAGLIERE'

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Culatello di Zibello 16 mesi di stagionatura	16€
Culatello di Zibello 24 mesi di stagionatura	18€
Culatello di Zibello 32 mesi di stagionatura	22€
Il Podio dei Culatelli di 16, 24 e 32 mesi di Suino Bianco Tradizionale	20€
I 42 mesi del Culatello di Suino Nero	25€

Tutte le tipologie di Culatello vengono servite accompagnate dalla nostra selezione di Pani, Burro di montagna e Mostarda di frutta

FOCACCIA GOURMET AL CULATELLO di Zibello, stagionato 16 mesi

Culatello di Zibello, Gorgonzola, Perle di Balsamico	8€
Culatello di Zibello, Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura	9€
Culatello di Zibello, Pomodoro, Pecorino Semistagionato, Olio al Tartufo Bianco, Sale Rosa, Origano	10€
Culatello di Zibello, Pera, Brie fuso, Limone, Pepe Bianco Muntok	10€

CUCINA

L' Uovo Pochè su Crema di Patate e Chips di Culatello	12€
I Cappelletti fatti a mano, fonduta di Parmigiano di Vacche Rosse e finta bottarga di Culatello	17€
Il Crudo di Fassona Piemontese, Maionese di Rapa Rossa e Agrumi	15€
Misticanza, Gamberi Rossi di Mazara, Burrata di Andria, Mandorle e Avocado	15€
La Selezione di Formaggi del Territorio, dal Parmigiano Reggiano ai formaggi di Mucca, Pecora e Capra	14€

DULCIS IN FUNDO

Pasticceria Assortita (Pasticceria Antoniazzi)	5€
--	----

RUINART EXPERIENCE

Degustazione delle Tre Etichette della Maison Ruinart (Brut "R", Rosè, Blanc de Blancs) guidata dal nostro Wine Expert abbinata al Culatello di Zibello dop servito nelle sue diverse tipologie e stagionature.

30€

RUINART BY THE GLASS / BOTTIGLIA

Ruinart Brut "R" de Ruinart	10/60
Ruinart Rosè	15/90
Ruinart Blanc de Blancs	15/90

VINI DEL TERRITORIO EMILIANO

Lambrusco Spumante Rubino del Cerro	5/15
Lambrusco Rosato Cadelvento Rosè	6/17
Malbo Gentile T.E.R.S	6/25

Acqua Panna / S. Pellegrino 750 ml	3€
Acqua Perrier 0,20 200 ml	3€
Caffè espresso	2€

Coperto	2€
---------	----