

COPERTO.....	€1,00
ACQUA 0,70 CL	€1,50

SALUMERIA 2.0

- DISPENSA ANTICHI SAPORI -

Da un'idea ad un progetto, nato con lo scopo di creare un negozio che soddisfi i bisogni dei consumatori attenti alla genuinità ed alla qualità superiore di prodotti tipici - principalmente derivanti dall'Emilia-Romagna - andando sempre più ad allargarsi a scoprire tutto il nostro territorio, l'Italia, patria di prodotti d'eccellenza in un patrimonio alimentare e biologico unico.

Il viaggio che ci ha portato fino a qui parte da un'esigenza. L'esigenza di trovare un locale "come una volta", con l'attenzione che oggi non si pone più al cliente finale, nella globalizzazione dei centri commerciali e dei prodotti standardizzati. L'attenzione al prodotto, il servizio preparato e la qualità del venduto saranno le parti fondamentali di questo viaggio culturale.

A'Maggese vuole porre il cliente al centro di tutto, istruendolo e formandolo con piccoli assaggi, degustazioni di prodotti, in un percorso di vita per scoprire la bontà del cibo e l'amore verso la natura.

Menù Stuzzicherie

Tagliere A' Maggese: € 16,00

Bombette pugliesi "a modo nostro", mini-panettone gastronomico, torta salata cipolla dolce e pancetta aquilana, strudel salato con mortadella Favola e stracchino
(allergeni - cereali, frutta a guscio, latte e derivati)

Tartare con Cuore morbido all'Uovo: € 8,00

Attentato alla Linea: € 8,00

4 Crostoni di pane caldo croccante ai seguenti gusti:

Lardo di patanegra stemperato al miele, pesto di pistacchio con mortadella Favola, Ciauscolo Marchigiano, Capocollo Santoro con Pallone di Gravina.
(allergeni - cereali, frutta a guscio, latte e derivati)

Girello di manzo e Bufala €12,00

Carpaccio di Black Angus e Bresaola di Punta D'anca con Robiola a latte di Bufala e Piccolo Fiore di Bufala al tartufo.
(allergeni - cereali, latte e derivati)

Menù Taglieri

L'Emilia Ubriaca: € 16,00

Culatta Emilia, Salame di Langhirano, Coppa Valligiana Stagionata, Formaggio D'Antigorio al Prunent, Tometta 1/3 Birra, Italiko alla foglia di tabacco ubriacata al marsala

Accompagnato da Tigelle

(allergeni - cereali, frutta a guscio, latte e derivati)

Tagliere Pugliese: € 15,00

Capocollo Santoro, Filetto Lardellato, Pancetta affumicata al legno di rovere, Pallone di Gravina (Presidio Slow Food), Canestrato del Jersey, Bombette Pugliesi.

Accompagnato da Pane di Altamura

(allergeni - cereali, frutta a guscio, latte e derivati)

Marche & Sicilia Coast to Coast: € 16,00

Mortadella di Campotosto (Presidio Slow Food), Fiaschetta Aquilana, Salame di Fegato al Miele, Toma Girgentana, Arancina di Capra girgentana, Ficarra di capra girgentana, Pecorino Ennese allo Zafferano

Accompagnato con Pane di Altamura, Crostino al Guanciale Aquilano al Pepe

(allergeni - cereali, frutta a guscio, latte e derivati)

Selezione di Selvaggina: €15,00

Carpaccio di Black Angus, Mortadella di Cinghiale Tartufata, Speck di Anatra, Lardo di Patanegra, Petto D'oca Affumicato.

Accompagnato da Pane di Altamura

(allergeni - cereali, frutta a guscio, latte e derivati)

Selessiun di Salumi: € 12,00

Mortadella Favola (Presidio Slow Food), Crudo di Parma Devodier 24 mesi, Cotto Legato a mano in lenta cottura, Salame di Langhirano, Bresaola di Punta D'Anca, Lardo di Patanegra

Accompagnato da Tigelle

(allergeni - cereali, frutta a guscio)

Selessiun di Formaggi: € 12,00

Italico Crema D'Alpe, Robiola di bufala, Pecorino Ennese allo Zafferano, Buche Chevre, Tometta 1/3 Birra, Piccolo Fiore di bufala al Tartufo, Parmigiano 60 mesi di stagionatura.

Accompagnato da Pane di Altamura, Miele/Marmellate

(allergeni - cereali, frutta a guscio, latte e derivati)

Fine Pasto

Dolci:

Cheesecake alla crema di pistacchio	5,00€
Panettone artigianale con crema di zabaione.....	5,00€
Passito gourmet	6,00€
<i>-4 praline di cioccolato gourmet (caramello salato, arancia e zenzero, noce pecan, al pepe rosa) & passito di Malvasia-</i>	
Sorbetto al limoncello.....	3,00€

(allergeni - cereali, frutta a guscio, latte e derivati)

Passiti:

Malvasia.....	3,00€
Recioto.....	4,00€
Dei Fossili (passito di Barolo).....	6,00€

Grappe:

Barrique 12 mesi.....	3,50€
Brunello di Montalcino.....	4,00€
Amarone.....	4,50€
Chardonay.....	3,50€
Storica Nera (Domenis).....	4,00€

Amari3,00€

Maria Luigia

Nocino

Bargnolino

Amara di Sicilia

Roger (Magazzini Generali)

Fernet Branca

Fernet all'arancio

China Martini