

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



ACQUA 0,375CL.....1,00€
ACQUA 0,75CL.....2,00€
COPERTO.....1,50€

APERITIVO

A' Maggese -17€-

Magnum di Salmone con guacamole light, Torta salata con treccia affumicata, fiocco di suino nero di Nebrodi e pistacchio, Biscotto gelato al parmigiano con crumble di crudo, Bresaola di punta d'anca condita e Pane artigianale di Altamura (Allergeni:cereali, pesce, latticini)

Selezione salumi -12€-

Bresaola di punta d'anca, Prosciutto Cotto legato a mano, Lardo di Patanegra, Mortadella Favola, Finocchiona di Montalcino, Prosciutto Crudo di Parma Ouverture 22 mesi, Tigelle Artigianali (Allergeni:cereali,latticini)

Selezione Formaggi Aperitivo -12€-

Italico Crema d'alpe, Buche chevre , Zola dolce Guffanti , Pecorino fresco giovane, Comte 15 mesi, Parmigiano 24 mesi, Confettura piccante di clementine, Pane artigianale di Altamura (Allergeni:cereali latticini, frutta a guscio)

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



Poker di crostini di carne -8€-

Crostino con Lardo di Patanegra, miele di acacia e polvere di pistacchio, Crostino con pesto di pomodorini confit e salsiccia di suino nero al finocchietto selvatico, Crostino con patè toscano, Crostino con ciauscolo marchigiano
(Allergeni:cereali,frutta a guscio)

Poker di crostini di pesce -10€-

Crostino con stracciatella pugliese Dicecca e alici del Mar Cantabrico, Crostino con burro all'arancia e ventresca di Salmone Upstream, Crostino con salsa tonnata e tonno marinato, Crostino con Pizzicata di mare
(Allergeni:cereali, frutta a guscio,pesce,latticini)

Poker di crostini vegetariani -8€-

Crostino con guacamole light e robiola spalmabile, Crostino con ricotta di bufala e miele, Crostino con pesto di pomodorini confit e scaglie di Pallone di Gravina, Crostino con Zola dolce Guffanti e noci
(Allergeni: cereali,frutta a guscio,latticini)

-Tartare a coltello di Fassona da 150g con tuorlo d'uovo -8€-

-Tartare a coltello di cavallo da 150g con lime e menta -9€-

- Tartare vegetariana di caponata siciliana da 150g -8€-

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



DEGUSTAZIONE

Campania, Puglia & Sicilia -da 2 a 5 persone- prezzo a persona: 9€

**Porchetta d'Angelo del Sannio, bocconcini di bufala campana, Treccia di bufala affumicata, Ricotta di bufala campana, Salame paesano di suino nero di Nebrodi, Capocollo di suino nero di Nebrodi, Fiocco di suino nero di Nebrodi, Salsiccia al finocchietto selvatico di suino nero di Nebrodi, Olive di Cerignola, Pane artigianale di Altamura
(Allergeni:cereali,frutta a guscio,pesce,latticini)**

Marche & Toscana -da 2 a 5 persone- prezzo a persona: 8€

**Mortadella di Campotosto, Finocchiona di Montalcino, Lardo di Patanegra, Salsiccia stagionata di cinghiale, Cervo marinato, Pecorino al Tartufo, Pecorino in foglia di noce, Matico, Ciauscolo marchigiano, Pomodorini confit sott'olio, Pane artigianale di Altamura
(Allergeni:cereali,frutta a guscio,latticini)**

Emiliana "Salsamenteria" -da 2 a 5 persone- prezzo a persona: 8€

**Crudo 22 mesi Leporati Overture, Culatta Leporati, Mortadella Favola, Coppa Valligiana piacentina, Salame piacentino, Spalla cotta di S. Secondo, Stanco, Parmigiano 36 mesi, Pecorino fresco giovane, Salsa verde, 10 Tigelle artigianali, Mostarda di frutta, Battuto di lardo piacentino, spiedo di giardiniera
(Allergeni:cereali,latticini)**

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



Degustazione di pesce -da 2 a 5 persone- prezzo a persona: 14€

Burrata pugliese da 250g, Tunni (filetto di tonno stagionato e fermentato), Pescatorino (insaccato di tonno, pesce spada e ricciola stagionato), Spadino (filetto di pesce spada stagionato e fermentato), Tonno marinato, Marlin Affumicato, Filetto stagionato di Ricciola, Crostini con Pizzicata (fermentato spalmabile di mare), Capuliatu palermitano, Pane artigianale di Altamura (Allergeni: cereali, frutta a guscio, pesce, latticini)

Degustazione Mista -da 2 a 5 persone- prezzo a persona: 12€

Capocollo di suino nero di Nebrodi, Tonno Marinato, Spadino, Cervo marinato, Crudo 22 mesi Leporati Overture, Stanco, Pallone di Gravina, Matico, Battuto di lardo piacentino, Pomodorini confit, Pane artigianale di Altamura (Allergeni: cereali, frutta a guscio, pesce, latticini)

Degustazione formaggi -20€-

Ricotta di bufala, Pallone di Gravina, Pecorino in foglia di noce, Stracciatella pugliese, Robiola di Roccaverano, Rocbleu, Matico, Parmigiano 36 mesi, Confettura di stagione, Miele di acacia, Pane di Altamura (Allergeni: cereali, latticini, frutta a guscio)

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •



• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

*ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE*

Miscita e Salumi



LISTA VINI

ROSSI

PRIMITIVO SIRE' (MOCABERO)	4€-17€
MORELLINO DI SCANSANO BIO (LA SELVA)	5€-19€
LACRIMA DI MORRO (QUOTA 201)	4€-16€
MONTEPULCIANO (FONTEFICO)	6€-22€
VALPOLICELLA CLASSICO (LE RAGOSE)	4€-17€
BOLGHERI "ASSIOLO" (CAMPO AL NOCE)	5€-19€
SIRA' 100% (5 SCUDI)	4€-16€
SUSSUMANIELLO "MORSO" (TENUTA VIGLIONE 1937)	5€-18€
MOSTELLA (TORRACCIA)	5€-19€

BIANCHI

SANTA CHIARA igp (TERRE NOBILI)	4€-17€
VERMENTINO DI SARDEGNA (KANIMARI)	5€-18€
GEWURZTRAMINER TRENINO DOC (VILLA CORNIOILE)	5€-20€
ALTABELLA RIBONA (FONTEZOPPA)	7€-30€
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO "LE TROPIE" (IL LEBBIO)	4€-16€
ERBALUCE ERBAVOGLIO (TORRACCIA)	5€-19€
CAMPETTO-PINOT NOIR VINIFICATO BIANCO (BRANDOLINI)	4€-16€

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



LISTA VINI

BOLLICINE

MASERAL EXTRA DRY MILLESIMATO (BALLANCIN)	4€ -/
LAMBRUSCO SCURO "igt" (LINI 910)	4€-16€
PROSECCO ROSE' - BRUT (BALLANCIN)	4€-15€
FOLLADOR PROSECCO DOCG EXTRA DRY	6€-22€
CHAMPAGNE ROSE' - 100% PINOT NOIR (GAUTHEROT)	8€-50€
ALTALANGA METODO CLASSICO 36 MESI (BRANGERO)	7€-30€

ROSE FERMI

BARLAN - NEBBIOLO VINIFICATO ROSE' (TORRACCIA)	5€-20€
"FOSSIMATTO" MONTEPULCIANO	
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC BIO (FONTEFICO)	6€-24€

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



LISTA DRINK

APERITIVO

SPRUZZATI (APEROL, CAMPARI RED, HUGO)	5€
NEGRONI	6€
MI-TO	5€
AMERICANO	5€
SBAGLIATO	6€
MARTINI COCKTAIL SHAKERATO	7€
MANHATTAN	7€
BOULEVARDIER	6,5€
COSMOPOLITAN	6€

ANALCOLICI

VIRGIN MOSCOW MULE	5€
VIRGIN HUGO	6€
VIRGIN MOJITO	5€
CREME DE VIOLETTE	5€
POMPELMO SPRITZER	6€

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



ABBIAMO VOLUTO STUPIRVI E INSERIRE QUALCOSA DI NOI ANCHE NEI
NOSTRI DRINK, ANDANDO AD AROMATIZZARE PERSONALMENTE I NOSTRI
DISTILLATI CON LE SPEZIE PIU' RICERACATE PER SCOPRIRE NUOVI
GUSTI E SAPORI

DRINK DA DEGUSTAZIONE

**MOJITO SICILIANO: RUM AFFINATO ALLA SENAPE, PESTATO DI
ARANCIA ROSSA, BASILICO, MENTA MIELE, SODA ALL'ARANCIO
(GUSTO DOLCE E DELICATO, MORBIDO E RINFRESCANTE OTTIMO PER
TUTTE LE SELEZIONI DEL SUD ITALIA)**

8,00€

**RED VELVET: SAKE AFFINATO ALLA BARBABIETOLA E ALLA
GALANGA, BITTER AL CIOCCOLATO, SUCCO DI POMPELMO, ACQUA
TONICA
(GUSTO STRUTTURATO E PIENO DATO DALLA BARBABIETOLA
RINFRESCANTE LA GALANGA CHE SOLLETICA IL PALATO COME LO
ZENZERO, AMARICANTE SUL FINALE DATO DAL POMPELMO, OTTIMO
PER LA DEGUSTAZIONE EMILIANA)**

9,00€

**WHITE NEGRONI AL WASABI: GIN CITADELLE AFFINATO AL WASABI,
BITTER ROUGE BIANCO, VERMOUTH DEL PROFESSORE AMBRATO,
CURRY LEAVES
(GUSTO FRESCO DISSETANTE E PIENO,
UN NEGRONI PIACEVOLE SU TUTTI I PALATI, OTTIMO PER LA
DEGUSTAZIONE DI PESCE E MISTA)**

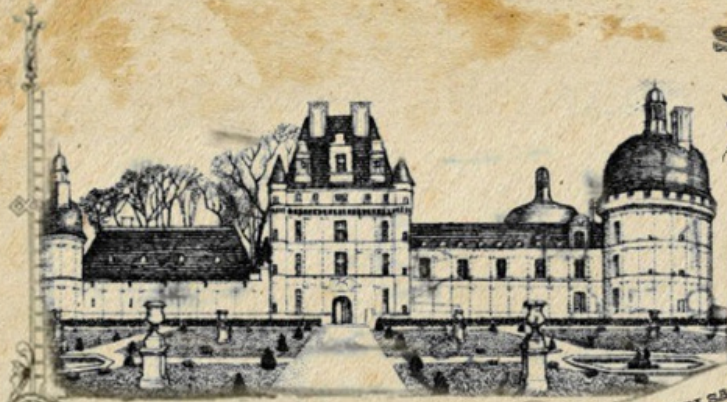
8,00€

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •



• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



DRINK DA DEGUSTAZIONE

**CHINA-TOWN: DRY GIN AFFINATO AL TEE OOLONG MILK, CORDIALE
ALL'AMCHUR, SUCCO AL PASSION FRUIT VERMOUTH MARTINI
RISERVA SPECIALE RUBINO**

**(GUSTO DELICATO E SPEZIATO, MANGO E PASSION FRUIT CHE
RIMANGONO AVVOLGENTI E RINFRESCANTI, OTTIMO PER GLI
ANTIPASTI)**

8,00€

**TWISTING MARGARITA: TEQUILA 100%AGAVE AFFINATA AL
BUTTERFLY PEA, MEZCAL JOVEN, DRY CURACAO, CRUSTA DI SALE
AROMATIZZATO AI FIORI, SUCCO DI LIME A PARTE
(GUSTO SECCO E DELICATO - PROVATE LA MAGIA DEL BUTTERFLY PEA
E LASCITEVI STUPIRE DAL SUO CAMBIO DI COLORE, OTTIMO PER LA
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI)**

10,00€

**PALIO DI SIENA: VODKA AFFINATA ALLE FAVE DI TONKA E
CARDAMOMO NERO, GINEPRAIO, BITTER ALLE ERBE MEDITERRANEE,
ITALICUS AL BERGAMOTTO**

**(GUSTO PIENO E AVVOLGENTE, SENTORI DI CIOCCOLATO E
AFFUMICATO DATO DALLE FAVE DI TONKA E CARDAMOMO NERO,
ERBACEO E AMARICANTE SUL FINALE, OTTIMO PER LA
DEGUSTAZIONE DEL CENTRO ITALIA)**

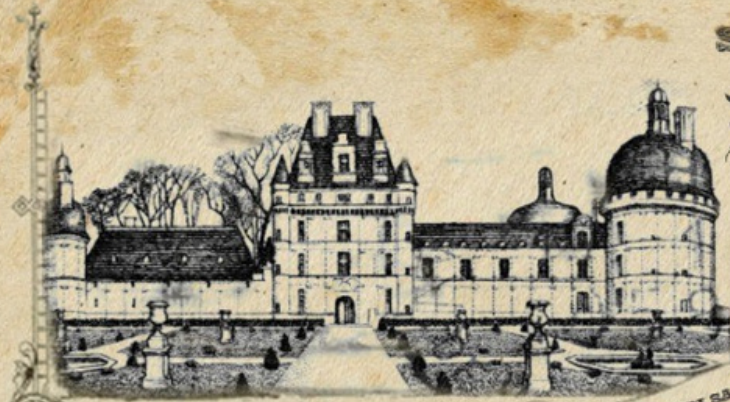
10,00€

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •



• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



DRY GIN

TANQUERAY	5,00€
BICKENS	6,00€
EDGAR	6,00€
ELEPHANT	7,00€
PORTOFINO	8,00€
BOTANIST	7,00€
GINEPRAIO	8,00€
CITADELLE	7,00€
PENZA 1876	8,00€
BEEFEATER	5,00€
BOLS GENEVER	7,00€

**AROMATIZZAZIONI PER GIN: PREPARATI DI SPEZIE CHE ABBIAMO
STUDIATO PER PORTARVI DEI GIN TONIC SORPRENDENTI**

RAS EL HANOUT - MAROCCO +3,50€

(PREPARATO DI SPEZIE PER GIN CON:

**PEPE DI CUBEBE, CORIANDOLO, ZENZERO, PEPE NERO, CUMINO, NIGELLA,
CARDAMOMO, FINOCCHIO, CURCUMA, NOCE MOSCATA, GALANGA,
BACCHE DI SORBO ANICE STELLATO, CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA)**

ADVIEH - PERSIA +3,50€

(PREPARATO DI SPEZIE PER GIN CON:

**CASSIA, CARDAMOMO, CURCUMA, CORIANDOLO, NOCE MOSCATA, PETALI
DI ROSA)**

WASABI D'HATAKA- GIAPPONE +3,00€

(PREPARATO DI SPEZIE PER GIN CON:

WASABI DI KONA, AMIDO DI MAIS, CURCUMA, CURRY LEAVES)

DIETRO IL BANCONE SONO CUSTODITE OLTRE 30 ECCELLENZE GASTRONOMICHE: UNA DISPENSA DI ANTICHI SAPORI.

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



BIRRE ARTIGIANALI

TEEN SPIRIT 33CL GOLDEN ALE- 4,5%	4,00€
MORNING GLORY 33CL APA-5,6%	4,00€
VINCENT VEGA 33 CL TRIPLE- 8,0%	5,00€
ASFALTO 33 CL DOUBLE IPA - 7,00%	5,00€
KRAKATOA 33CL INDIAN PALE ALE - 6,1%	4,00€

BIBITE

COLA	2,00€
COLA ZERO	2,00€
GINGER BEER	2,00€
TONICA	2,00€
GASSOSA	2,00€
SUCCHI	2,00€

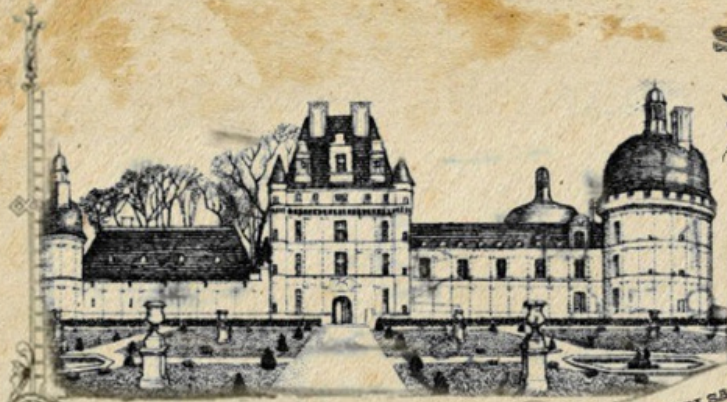
DIETRO IL BANCONE SONO CUSTODITE OLTRE 30 ECCELLENZE GASTRONOMICHE: UNA DISPENSA DI ANTICHI SAPORI.

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •



• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



DOLCI

CHEESECAKE DI RICOTTA DI BUFALA AL MANGO 5,00€

SALAME DI CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHI 4,00€

PRALINE AL CIOCCOLATO GOURMET ABBINATE AL CAFFE' 5,00€

**PRALINE AL CIOCCOLATO GOURMET ABBINATE ALLO CHAMPAGNE ROSE'
9,00€**

SORBETTO AL LIMONE 3,00€

AMARI

MARIA LUGIA 3,00€

NOCINO 3,00€

BARGNOLINO 3,00€

AMARA DI SICILIA 4,00€

AMARETTO ADRIATICO 4,00€

ACQUA PASSATA 4,00€

VERMOUTH DI BALDO 6,00€

FERNET NOVEIS 3,00€

AMARO ALLE ERBE NOVEIS 3,00€

GRAPPE

AMARONE 4,00€

BRUNELLO DI MONTALCINO 4,00€

CHARDONAY BIANCA 3,50€

STORICA NERA DOMENIS 4,00€

BARRIQUE 12 MESI 4,00€

GRAPPA ALLA CAMOMILLA 4,00€