

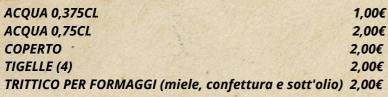
DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

VIA XXII MARZO 5 .

Busto Arsizio, VA

DA DECUSTATIONE

Mescita e Salumi



APERITIVO

Selezione salumi -13€-

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

Selezione formaggi -13€-

Italico crema D'Alpe, Scamorza affumicata, Taleggio di Vacca Bruna, Buche Chevre, Zola dolce, Confettura, Pane artigianale di Altamura (Allergeni: cereali, latticini, frutta a guscio)

> Selezione di mare -15€-3 salumi di pesce a nostra scelta e due crostini di mare (Allergeni: cereali, pesce)

> > Tagliere misto per 2 persone - 16€-

Tagliere misto per 3 persone -24€-

Tagliere da mezzo metro misto (consigliato per 4/5 persone) -50€comprensivo di crostoni con lardo di Patanegra e miele

Tagliere da metro misto (consigliato dalle 7 alle 10 persone) -10€ a personacomprensivo di crostoni con lardo di Patanegra e miele

DIETRO IL BANCONE SONO CUSTODITE OLIRE 30 ECCELLENZE GASTRONOMICHE: UNA DISPENSA DI

DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA

VIA XXII MARZO 5 .

Busto Arsizio, VA

DA DECUSTATIONE

Mescita e Salumi



Poker di crostini di carne -8€-

Crostino con lardo di Patanegra e miele, Crostino taleggio di vacca bruna e porchetta, Crostino carbonaro, Crostino con Cotto legato a mano crema d'alpeggio e pomodorino confit (Allergeni: cereali, frutta a guscio, latticini)

Poker di crostini di pesce -10€-

Crostino con ricotta Fresca e alici del Cantabrico, Crostino con burro salato e alici del Cantabrico, Crostino con salsa tonnata e tonno marinato, Crostino con Kebab di tonno e salsa yogurt

(Allergeni: cereali, frutta a guscio, pesce, latticini)

Bombette Pugliesi 6pz. -7€-(Allergeni: latticini)

Frisella con crema di melanzane e pomodorini arrostiti -7€(Allergeni: latticini)

Alici del Cantabrico -10€-

accompagnate da burro salato e crostoni di pane caldo (Allergeni: cereali, pesce, latticini)

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



Mescita e Salumi

DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA

-Piatti Freddi-

Frico Friulano al forno con lardo di patanegra e cipolle caramellate - 8€-(Allergeni: latticini)

Tomino della salumeria avvolto in lardo di patanegra, con guanciale croccante addolcito con miele e noci -8€-(Allergeni: latticini, cereali, Frutta a guscio)

Tartare a coltello di Fassona da 150g con alici del cantabrico, pomodorino confit dolce e pane carasau -11€-(Allergeni: pesce, cereali)

Tartare a coltello di cavallo da 150g ricotta alle erbe e scorza di limone -11€-

(Allergeni: latticini)

Tartare di caponata siciliana -8€-(Allergeni: sedano)

VIA XXII MARZO 5 •
Busto Absizio, VA

Mescita e Salumi

DEGUSTAZIONE

Rufianèr -minimo per 2 persone- prezzo a persona: 9€

Coppa piacentina, Crudo 22 mesi, Cervo marinato, Bresaola punta d'anca, Talì di bufala, Taleggio di vacca bruna, Zola dolce, Pomodorini dolci Confit, Pane di Altamura

(Allergeni: cereali, frutta a guscio, latticini)

Ignurantàz -minimo per 2 persone- prezzo a persona: 9€

Mortadella al pistacchio, Prosciutto cotto, Mortadella di cinghiale al tartufo, Porchetta del Sannio,Brie di capra, caciotta alle olive, Erborinato al caramello, Olive di Cerignola, Pane di Altamura Allergeni: cereali, frutta a guscio, latticini)

Bastardàzz -minimo per 2 persone- prezzo a persona: 9€

Salame piacentino, Finocchiona di Montalcino, Lardo di Patanegra, Capocollo Pugliese Santoro, Fontina Valtellinese, Italiko affinato al marsala e tabacco, Parmigiano 24 mesi di Collina, Cetrioli moscatelli, Pane di Altamura (Allergeni: cereali, latticini)



Gastronomia 2.0

Degustazione Panza Pina -minimo per 2 persone- prezzo a persona: 10€

Tortilla (con o senza glutine) accompagnate da Ribs al miele e Pulled pork Servite con verdure fresce e Salsa Barbecue classica e affumicata (Allergeni: cereali, frutta a guscio, latticini)

Degustazione di Salumi di pesce -minimo per 2 persone- prezzo a persona: 14€

Prosciutto di tonno marinato, Lardo di Mare, Kebab di tonno, Roast Fish di pesce spada, soppressata di seppia nel suo nero, servito con 2 crostini con burro francese e alici del cantabrico Pane artigianale di Altamura (Allergeni: cereali, frutta a guscio, pesce, latticini)

Degustazione formaggi -20€-

Ricotta fresca, Fontina Valtellinese, Brie di capra, Talì di bufala, Italiko affinato con marsala e tabacco e Erborinato affinato al caramello Confettura di stagione, Miele di acacia (Allergeni: cereali, latticini, frutta a guscio)

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



DOLCI

DOLCI DELLA CASA 5,00€

CAFFE GOURMET 5,00€

(ESPRESSO O MACCHIATO ACCOMPAGNATO CON:
SALAME DI CIOCCOLATO O BABBA' AL LIMONCELLO)

AMARI ARTIGIANALI

3,50€

GRAPPE BIANCHE

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

4,50€

GRAPPE GIALLE E BARRICATE

5,00€