

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



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

BIRRA CHIARA

PICCOLA 0,33cl (IMMORALE)....€4,00

MEDIA 0,5cl€6,00

GRANDE 0,7cl....€7,00

BIRRA ROSSA/AMBRATA

PICCOLA 0,33cl (IMMORALE).....€4,00

MEDIA 0,5 cl....€6,00

GRANDE 0,7 cl..€7,00

PANACHè....€5,50

Vino Al Bicchiere

Prosecco €5,00

Bollicina €6,00

Bolle Premium €7,50

Rosso € 5,00

Bianco €5,50

CHIEDERE AL PERSONALE COSA
ABBIAMO COME BIRRE ALLA SPINA E
COME VINO AL BICCHIERE E FATTI
CONSIGLIARE SUL MIGLIOR
ABBINAMENTO

ACQUA PICCOLA	€1,00
ACQUA GRANDE	€2,00
BIBITE IN BOTTIGLIA DI VETRO.....	€3,00
CAFFÈ/MACCHIATO/DEK.....	€1,00
SERVIZIO A PERSONA	€2,00
MIELE E MARMELLATA	€2,50

Dolci

Salame di cioccolato (7/5).....€4,00

Dolci o torte della settimana...€5,00

Amaro o Fine Pasto

Amaro della casa.....€4,00

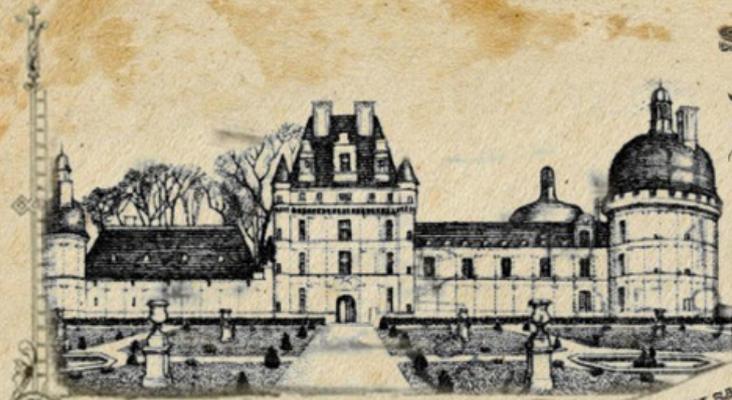
Whisky (domandare cosa abbiamo
in casa e il prezzo al bicchiere)

Passito della Settimana.....

€4,00

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •



• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Mescita e Salumi



VINI della Casa a Bottiglia

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

- Pecorino dell'Abruzzo
Azienda Pesolillo €22,00
- Erbaluce di Caluso
Az. Agr. Tenuta Roletto € 20,00
- Lacrime di Morro D'alba
Az. Casa Vinicola Piersanti € 19,00
- "06 Igp Lazio Merlot e Syrah
Az. Casale 5 Scudi € 19,00
- Chianti Classico Docg in Fiasco ILT
Az. Agr. Casa di Monte € 19,00
- Spumantizzato di Pinot nero
Azienda Agr. Taver € 22,00
- "Agustu" Vermentino di Sardegna Doc Brut
Azienda Nuraghe Crabioni € 24,00

Per altri vini domandare al personale per la selezione da enoteca con altri vini Italiani ed Esteri con servizio al tavolo

CROSTINI DI FOCACCIA

- Zola Morbido e Ribes €2,50 (1/7)
- Lardo di Patanegra e Miele €2,50 (1)
- Crema di mascarpone e fichi con Crudo Parma €2,50 (1/7)
- Humus Vegetariano Giornaliero €2,50 (1)

SDIGIUNINI

- Tglierino vegetariano.....€8,00
- Poker Di Salumi.....€10,00
- Tris di Formaggi.....€11,00
- Zola dolce al cucchiaino con miele e arachidi.....€3,50
- Bocconcini di bufala, (2x50g) con pomodorino confit€4,50

TARTARE DI FASSONA (150g)

€ 11,00

Scegli il condimento che preferisci:

Con Lardo di Patanegra e miele

Con Pecorino Sardo e tuorlo d'uovo

-Aperitivo-

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



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

Le Nostre Radici **DIMENSIONI: S(€18) M(€27) L(€50)**

Mortadella al Pistacchio, Crudo di Parma Leporati 24 Mesi, Prosciutto Cotto al Miele, Coppa Valligiana Riserva, Italice Crema D'Alpeggio, Buche Chevre
Accompagnato con companatico del giorno (1/7)

Ruffiana **DIMENSIONI: S(€18) M(€27) L(€50)**

Culatta di Parma Cotta, Speck del Maso, Finocchiona di Montalcino, Lardo di Patanegra, Toma di Malga dei Fiori, Erborinato alle Erbe Alpine
Accompagnato con companatico del giorno (1/7)

Gastronomica **DIMENSIONI: S(€18) M(€27) L(€50)**

Salame Felino, Pancetta arrotolata Dolce, Bresaola di Cavallo, Mortadella di cinghiale e tartufo, Pecorino Sardo Corsaro Nero, Camembert di Bufala
Accompagnato con companatico del giorno (1/7)

Tutto lo stivale **DIMENSIONI: L(€50) XL (10€ A PERSONA, MINIMO PER 7 PERSONE)**

Degustazione completa composta da prodotti provenienti da tutto lo stivale, accompagnata da un crostino con lardo di Patanegra e miele a testa
Accompagnato con companatico del giorno (1/7)

-DEGUSTAZIONI-

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



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

- Sud-Americano (Bitter sud, vermut orange, soda agli agrumi) €6,50
- Sbagliando si impara (Bitter Eden, Prosecco, Vermut rosso) €6,50
- Milano-Venezia (Bitter venezia, Vermut Rinaldi) €6,50
- Negroni (Vermut rosso, Bitter, London Dry Gin) €8,00
- London Mojito (Pestato di menta e arance, London Dry Gin, Soda agli Agrumi, Blu Curacao) €8,00
- London/Moscow Mule.....€6,50
- A'Magin di stagione.....€8,00
- Gin tonic Premium.....€10,00

Tutti i Drink sono disponibili in versione analcolica

-COCKTAIL-

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



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

Glutine 1

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e derivati 2

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Uova e derivati 3

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

Pesce e derivati 4

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Arachidi e derivati 5

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Soia e derivati 6

latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e derivati 7

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

Frutta a guscio e derivati 8

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Sedano e derivati 9

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Senape e derivati 10

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

Semi di sesamo e derivati 11

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa 12

e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Lupino e derivati 13

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Molluschi e derivati 14

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

-ALLERGENI-