



Menù

		Allergeni
Panettone Vezzoli, burro, acciughe della Cantabria e limone	€ 13,00	1,4,7
Hummus di ceci home made	€ 6,00	1
Zucca alle erbe al forno	€ 6,00	8,9
Giardiniera di verdure	€ 6,00	9
Prosciutto crudo 30 mesi Sant'Ilario	€ 16,00	
Bresaola di Cecina de Leòn	€ 16,00	
Coppa di Nera Parmigiana	€ 16,00	
Salame artigianale della macelleria Cazzaniga	€ 8,00	
Tagliere misto dei nostri affettati e salumi	€ 25,00	
Baccalà mantecato	€ 9,00	4,7
Tartare di Fassona della macelleria Boasso	€ 15,00	
Polpette al sugo della tradizione	€ 12,00	1,9
Focaccia al padellino, porchetta, rucola e senape al miele	€ 12,00	1,7
Focaccia al padellino, branzi stagionato, pomodori confit e origano	€ 10,00	1,3,10
<u>La buca l'é minga straca se la sa no de vaca...</u>		
Gorgonzola al cucchiaino e focaccia calda	€ 8,00	7
Brillant Savarin tripla crema	€ 8,00	7
Comté dalla Jura	€ 8,00	7
Tagliere delle Orobie	€ 16,00	7
<u>Dolcetto?</u>		
Panna cotta artigianale al lampone	€ 7,00	7
Panettone Italo Vezzoli	€ 7,00	1,7

Tutte le nostre materie prime sono state accuratamente selezionate per offrirvi il meglio.
Ogni prodotto che utilizziamo proviene da artigiani che mettono la qualità davanti ad ogni altra cosa.