



menùristorante

ANTIPASTI

Tortino di parmigiana di melanzane con salsa di pomodoro confit e di basilico	euro 7
Burrata di Andria con carciofo sott'olio Agnoni	euro 8
Carpaccio di black angus con dressing alla senape e valeriana	euro 12
Tartare di salmone con riso venere e maionese agli agrumi	euro 12
Crostone di pane croccante doppiozero, guacamole e salmone marinato con sale grosso, zucchero di canna, miele e cannella	euro 9

BANCO SALUMERIA

Selezione di tre prosciutti crudi: Parma 40 mesi, Sauris friulano, Molinaro collina	euro 14
Prosciutto Sauris	euro 10
Prosciutto Sauris con bufala di Paestum	euro 13
Prosciutti di Parma stagionato 40 mesi	euro 12
Selezione di salumi nostrani: Speck di Sauris, lonza di Sauris, salame al tartufo e di cervo, finocchiona, mortadella, fiocco di Sauris - <i>in base alla disponibilità</i>	euro 12
Selezione di salumi e formaggi	euro 14
Selezione di quattro formaggi artigianali italiani: Ubriaco sot la trape (vaccino), blu al Ramandolo (erborinato vaccino), Stracco semistagionato di capra, Montasio D.O.P. (vaccino), Piacentino ennese (ovino, zafferano e pepe nero), Cacio di Pienza (ovino) - <i>in base alla disponibilità</i>	euro 12
Mozzarella di bufala di Paestum	euro 4
Misto di bufala: mozzarella, ricotta, stracciata	euro 9