

Aperitif

* Possibilità di alimenti congelati/surgelati

* *Availability of frozen foods*

Elenco allergeni come da allegato II del Reg. UE 1169/11: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi.

Allergen list as per Annex II of EU Reg. 1169/11: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 shell nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 sulphur dioxide, 13 lupine, 14 molluscs.

Cheeses

Branzi FTB 60gg; 8,00

Branzi (Bg)

*₇

Agrì di Valtorta Presidio Slow Food 50gr; 3,00 cad.

Valtorta (Bg)

*₇

Camembert di Bufala 230gr; 16,00

Brignano Gera d'Adda (Bg)

*₇

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di Montagna
Bio Az. Brugnoli; 8,00

Bardi (Pr)

*₇

Cold Cuts

Salame Bergamasco; <i>Spettino – San Pellegrino Terme (Bg)</i>	8,00
Bresaola Rustica Chiavennasca da sottofesa; <i>Erba (Co)</i>	10,00
Culatta di Montagna “Bodria” 14 mesi; <i>Ruzzano (Pr)</i>	10,00
Culatta Cotta “Villani” <i>Castelnuovo Rangone (Mo)</i>	10,00
Lardo Iberico di Patanegra; <i>Cremona</i>	10,00

Cheeses and cold cuts

Tagliere formaggi Orobici e selezione salumi,
confettura di cipolle rosse e giardiniera
(consigliato per 1, 2 persone)

25,00

*Cold cuts and local cheese board, red onion jam
and sweet sour vegetables
(recommended for 1 or 2 people)*

Artisanal Preserves

Giardiniera in agrodolce; 7,00
Sweet and sour vegetables;
Piacenza (Pc)

*₉

Carciofi sott'olio Fratepietro; 7,00
Artichokes in oil;
Cerignola (Fg)

Confettura di Cipolla rossa di Tropea fatta in casa; 2,00
Homemade Tropea red onion jam;

Acciughe Cantabriche Fredo Calibro "0"
e burro di Latteria; 15,00
Cantabrian anchovies and Latteria di Branzi
dairy butter;

*₄

Pane artigianale di grano duro; 2,00
Artisan wheat bread;

*₁

Burro montato di Latteria; 5,00
Whipped dairy butter;

*₇

Pan brioches sandwiches

Pan Brioches con Culatta Cotta Villani,
Branzi FTB fresco e salsa Tartara; 9,00

*Pan Brioches sandwich with ham, Branzi local
cheese and tartare sauce;*

* 1, 3, 7

Pan Brioches con Lardo Iberico di Patanegra,
Camembert di Bufala e marmellata di Cipolla
di Tropea fatta in casa; 9,00

*Pan Brioches sandwich with Iberian Lard, Local
Buffalo Camembert cheese and home made Tropea
onion jam;*

* 1, 7

Pan Brioches con Culatta di Montagna “Bodria”,
Branzi FTB fresco, Maionese e Misticanza; 9,00

*Pan Brioches sandwich with Parma ham,
Local Branzi cheese, Mayonnaise and Salad;*

* 1, 3, 7

Pan brioches con Caponata di verdure
stagionali e formaggio Branzi FTB fresco; 8,00

*Pan Brioches sandwich with seasonal vegetables
caponata and Branzi local cheese;*

* 1, 7, 9

Pan brioches con erbette saltate, uova sode,
Branzi FTB fresco e salsa tartara; 9,00

*Pan brioches with sautéed herbs, boiled eggs,
Branzi local cheese and tartar sauce;*

* 1, 3, 7

