

Aperitif

Cheeses	Branzi FTB 60gg; <i>Branzi (Bg)</i> * ₇	8,00
	Agri di Valtorta Presidio Slow Food 50gr; <i>Valtorta (Bg)</i>	3,00 cad.
	Camembert di Bufala 230gr; <i>Brignano Gera d'Adda (Bg)</i> * ₇	16,00
	Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di Montagna Bio Az. Brugnoli; <i>Bardi (Pr)</i> * ₇	8,00
Cold Cuts	Salame Bergamasco; <i>Spettino – San Pellegrino Terme (Bg)</i>	8,00
	Bresaola Rustica Chiavennasca da sottofesa; <i>Erba (Co)</i>	10,00
	Culatata di Montagna “Bodria” 14 mesi; <i>Ruzzano (Pr)</i>	10,00
	Lardo Iberico di Patanegra; <i>Cremona</i>	10,00
	Speck Pretzhof, Racines; <i>Bolzano</i>	10,00
	Tagliere formaggi Orobici e selezione salumi, confettura di cipolle rosse e giardiniera (consigliato per 1, 2 persone) <i>Cold cuts and local cheese board, red onion jam and sweet sour vegetables (recommended for 1 or 2 people)</i>	25,00
Artisanal Preserves	Pane artigianale di grano duro; <i>Artisan wheat bread;</i> * ₁	2,00
	Burro montato di Latteria; <i>Whipped Latteria butter;</i> * ₇	5,00
	Giardiniera in agrodolce; <i>Sweet and sour vegetables;</i> <i>Piacenza (Pc)</i> * ₉	7,00
	Carciofi sott’olio Fratepietro; <i>Artichokes in oil;</i> <i>Cerignola (Fg)</i>	7,00
	Confettura di Cipolla rossa di Tropea fatta in casa; <i>Homemade Tropea red onion jam;</i>	2,00
	Acciughe Cantabriche Fredo Calibro “0” e burro di Latteria; <i>Cantabrian anchovies and Latteria di Branzi dairy butter;</i> * ₄	15,00

Tapas	CARCIOFO	7,00
	Carciofi alla brace, Formaggella della Val di Scalve e olio all'aglio orsino; <i>Grilled artichokes, Val di Scalve soft cheese and wild garlic oil;</i>	
	* 7	
	QUICHE LORRAINE	7,00
	Torta salata - Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pancetta, cipolla rossa di Tropea e uovo; <i>Savory pie with 24-month aged Parmigiano Reggiano PDO, bacon, Tropea red onion, and egg;</i>	
	* 1, 3, 7	
	QUICHE VERDURE	7,00
	Torta salata agretti, Stracchino all' Antica delle Valli Orobiche, cipolla caramellata e uovo; <i>Savory pie with agretti (saltwort), traditional Stracchino cheese from the Orobic Valleys, caramelized onion, and egg;</i>	
	* 1, 3, 7	
	TACO	10,00
	Coppia di tacos alla piastra, stracotto di manzo, cipolla in agrodolce, salsa alla senape e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi; <i>Pair of grilled tacos with braised beef, sweet and sour onions, mustard sauce, and 24-month aged Parmigiano Reggiano PDO.</i>	
	* 1, 7, 10	

