

BOLLICINE	AL CALICE	BOTTIGLIA
Blanc de Noir "Moratti" <i>Metodo Classico Cuvée 'More Brut</i>	€ 10,00	€ 40,00
Rosè "Moratti" <i>Metodo Classico Brut</i>	€ 10,00	€ 40,00

BIANCHI	AL CALICE	BOTTIGLIA
Chardonnay "Merus" <i>Tiefenbrunner</i>	€ 8,00	€ 35,00
Sauvignon "Ronco Calaj" <i>Russolo</i>	€ 8,00	€ 35,00
Vermentino di Sardegna "Unda" <i>Bentu Luna</i>	€ 7,50	€ 30,00
Bourgogne Blanc "Cuvée Saint Vincent" <i>Vincent Girardin</i>	€ 16,00	€ 80,00

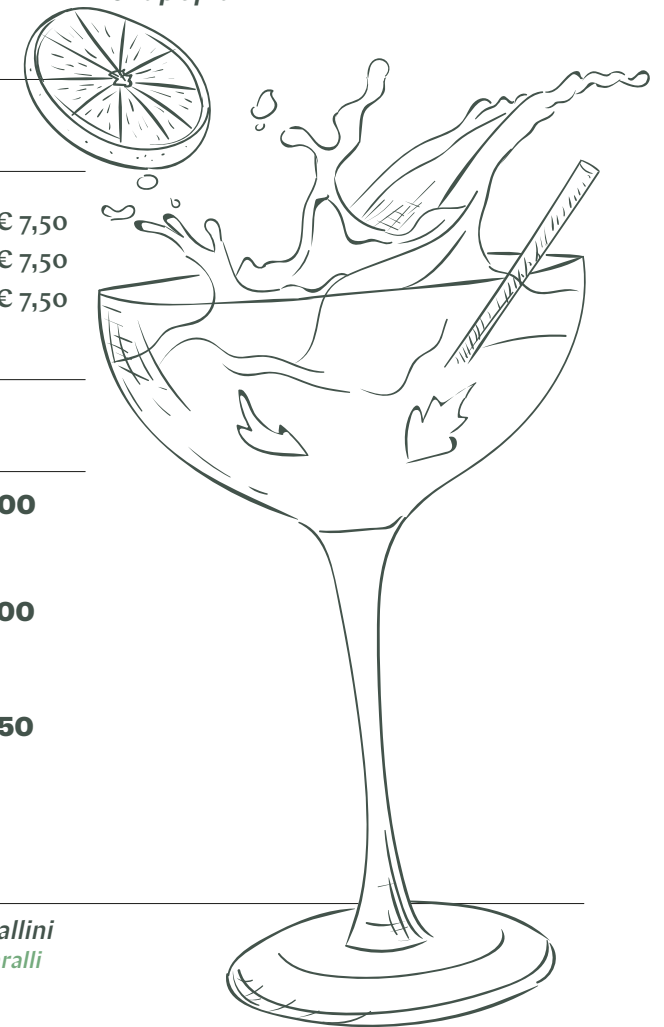
ROSSI	AL CALICE	BOTTIGLIA
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot "Antillo" Bolgheri - <i>Guado al Melo</i>	€ 9,00	€ 40,00
Pinot Nero "Castello di Cigognola" <i>Castello di Cigognola</i>	€ 9,00	€ 40,00
Nebbiolo "Per Papà" <i>Castello di Cigognola</i>	€ 8,00	€ 35,00
Barolo "Perarmando" <i>Parusso</i>	€ 20,00	€ 120,00
Bordeaux - Saint-Émilion Grand Cru <i>Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac</i>	€ 20,00	€ 120,00

COCKTAILS	
SPRITZ <i>Aperol o Aperitivo del professore, Spumante, Soda</i>	€ 8,00
NEGRONI <i>Gin De Santis London Dry, Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi</i>	€ 8,00
AMERICANO <i>Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi, Soda</i>	€ 8,00
GIN TONIC <i>Gin De Santis London Dry, Tonica bio, lime</i>	€ 8,00
GIN TONIC PREMIUM <i>Gin De Santis XO, Tonica bio, lime</i>	€ 10,00
FUSETTONE <i>Bitter Fusetti, Tonica Pink Grapefruit</i>	€ 8,00

BIRRE	
Bionda "De Santis"	€ 7,50
Ipa "De Santis"	€ 7,50
Rossa "De Santis"	€ 7,50

ASSAGGI	
CARCIOFINI SOTT'OLIO <i>Taste of artichokes in olive oil</i>	€ 4,00
POMODORI SECCHI <i>Taste of sun-dried tomatoes</i>	€ 3,00
FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO <i>Taste of porcini mushrooms in olive oil</i>	€ 4,50

Ogni drink è servito con olive e tarallini
Every drink is served with olives and taralli



TARTINE DE SANTIS

CANAPÉ

€ 5,00

GAIA

Pane tostato, Prosciutto crudo di Parma DOP, caprino di latte vaccino al vino bianco, pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe
Toasted bread, PDO Parma ham, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, pear, rocket salad, cocktail sauce, lemon, black pepper

TRIFOLAO

Pane tostato, salame Milano, brie fuso, crema al tartufo, limone, pepe
Toasted bread, salame Milano, melted brie cheese, truffle cream, lemon, black pepper

VITTORIO

Pane tostato, Salmone affumicato delle Isole Faroe, caprino di latte vaccino al basilico, rucola, limone, pepe
Toasted bread, smoked Faroe Island salmon, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, rocket, lemon, black pepper

CANAPÉ L' ALTRO

€ 6,00

VALENTINO

Pane tostato, mortadella con pistacchio, crema di Parmigiano Reggiano, carciofini sott'olio
Toasted bread, mortadella with pistachios, Parmigiano Reggiano cream, artichokes in olive oil

DODO

Pane tostato, bresaola punta d'anca, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, limone, pepe
Toasted bread, bresaola, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, rocket salad, lemon, black pepper

CAPRICCIO

Pane tostato, stracciatella, pesto di mandorle e basilico, pomodori secchi, foglie di basilico
Toasted bread, stracciatella cheese, basil and almond pesto, sun-dried tomatoes, fresh basil

DEGUSTAZIONE TARTINE

€ 10,00

Canapé + Canapé l'altro
Tartine tasting Canapé + Canapé l'altro

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE DI SALUMI

Culatello di Zibello DOP, mortadella al pistacchio, salame Milano, pancetta arrotolata di San Patrignano
PDO Zibello's culatello, mortadella with pistachios, salame Milano, San Patrignano's bacon

TAGLIERE DI FORMAGGI CON CONFETTURE

Gorgonzola DOP dolce, caprino di latte vaccino al basilico, mucchino semi stagionato di San Patrignano, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Fontina DOP, confettura di fichi, confettura di peperoni
PDO Gorgonzola cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, PDO Fontina cheese, fig jam, pepper jam

TAGLIERE MISTO

Prosciutto crudo di Parma DOP, salame Milano, mortadella con pistacchio, mucchino semi stagionato di San Patrignano, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini sott'olio
PDO Parma ham, salame Milano, mortadella with pistachios, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, artichokes in olive oil

Centile cliente, se hai allergie o intolleranze alimentari comunicalo al personale prima dell'ordinazione.
Il libro ingredienti aggiornato è disponibile per la consultazione.
Dear customer, if you have food allergies or intolerances, let the staff know before ordering.
The updated ingredient book is available for consultation

Per la produzione dei nostri panini viene utilizzato pane congelato all'origine
For the production of our sandwiches we use frozen bread at origin