

# PAOLETTI

## Norcineria Tosco-Pugliese

### Antipasti

OLIVE	€3,00
Local olives	
TARALLI ARTIGIANALI	€3,00
Traditional snack food, shaped as a ring	
CROSTONI CON PATÈ VARI (AL PZ)	€3,50/PZ
Croutons with a kind of sauce	
CROSTONI "SPECIALI" (AL PZ)	€4,50/PZ
Un salume ed un paté-Patè al tartufo/pistacchio- Aggiunta sott'oli Croutons with salami and sauce Truffle/pistachio paté - Addition in oil	
CIOTOLINA DI SOTTOLI	€4,50/PZ
Pomodori, Carciofi, Tris di funghi, Melanzane Bowl with a variety of pickles	
BUFALA DA 250G	€11,00
Smoked 250g Buffalo Mozzarella PDO.	
POKER DI SOTTOLI	€15,00
Bowl with 4 types of pickles	
CRUDO DI PARMA 18 MESI DOP ALLA BARESE	€7,00
Olio e pepe 18 month seasoned Parma ham with EVO oil and black pepper	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 2	€18,00
Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 2 people	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 4	€30,00
Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 4 people	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 6	€45,00
Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 6 people	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET PER 2	€25,00
Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 2 people	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET PER 4	€50,00
Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 4 people	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET PER 6	€65,00
Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 6 people	
Cestino di pane aggiuntivo	€1,50
Coperto	€1,00

# PAOLETTI

## Norcineria Tosco-Pugliese

AGGIUNTA DI CONFETTURE <i>Addition of jams</i>	€1,00/PZ
AGGIUNTA DI MIELE AL TARTUFO <i>Truffle honey</i>	€1,50/PZ
PIATTO DI CRUDO/TESTATA TOSCANA <i>Parma ham or Chianina beef carpaccio</i>	€10,00
PIATTO CON SALUME A SCELTA <i>charcuterie platter</i>	€5,00
	€8,00

## Schiabatte Vegetariane

### PESTOSA

Mozzarella di bufala DOP, pesto di basilico, pomodori secchi sott'olio e olio evo

**DOP 'Bufala' cheese, basil sauce, dried tomatoes and EVO oil**

### FRESCA

Stracciatella, melanzane sott'olio e zest di limone

**'Stracciatella' cheese, eggplant pickles and lemon zest**

## Schiabattine

€6,00

### PROSCIUTTINO

Prosciutto cotto arrosto, stracciatella, valeriana  
**Roasted cooked ham, stracciatella cheese, lamb's lettuce**

### SALAMINO

Salame toscano, mozzarellina di bufala D.o.P, spinaci freschi  
**Tuscan salami, D.O.P buffalo mozzarella, fresh spinach**

### LINO

Capocollo toscano, stracciatella affumicata, valeriana  
**Tuscan capocollo, smoked stracciatella, lamb's lettuce**

## Schiabatte

€8,00

### CHECCO ZALONE

Lardo, rape stufate e paté di peperoni piccanti  
**Lard, turnip pickles and hot peppers**

### MANGIAFUOCO

Salame toscano, pecorino al peperoncino, paté di peperoni piccanti, pomodori secchi sott'olio e tabasco  
**Tuscan salami, spicy 'pecorino' cheese, chili pepper sauce, dried tomatoes and tabasco sauce**

Aggiunta di ingredienti (o alcune sostituzioni)

€1,00

*Extra ingredient*

# PAOLETTI

## Norcineria Tosco-Pugliese

### Schiabatte

€8,00

#### TABARRO

Salame toscano, mozzarella di bufala DOP, composta di cipolla, pomodori secchi sott'olio e spinaci freschi

*Salami Tuscan, 'bufala' cheese, onion jam, dried tomatoes and fresh spinaches*

#### SVEVO

Salsiccia fresca di maiale (cruda), stracchino, paté di funghi porcini e spinaci freschi

*Raw pork sausage paste (raw sausage) 'stracchino' cheese, 'porcini' mushroom sauce and fresh spinaches*

#### REVELLI SORINI

Sbriciolona, burrata affumicata e rape stufate

*'Sbriciolona' salami, smoked 'burrata' cheese and stewed turnips*

#### DELLO STUDENTE

Pancetta arrosto arrotolata, caciocavallo al vino e paté di funghi porcini

*Roasted bacon, wine cheese and mushroom sauce*

#### CATTEDRALE

Pancetta arrosto arrotolata, mozzarella di bufala, paté di peperoni dolci e valeriana

*Roasted bacon, 'bufala' cheese, sweet pepper sauce and valerian salad*

### Schiabatte Speciali

€12,00

#### PITTI

Salame di cinghiale, lardo, spinaci freschi e paté di tartufo

*Boar salami, lard, fresh spinaches and truffle sauce*

#### JOVANOTTI

Prosciutto crudo di parma 18 mesi, pecorino al peperoncino e tris di funghi sott'olio

*Parma ham, chili 'pecorino' cheese and mushroom pickles*

Aggiunta di ingredienti (o alcune sostituzioni)

€1,00

*Extra ingredient*

# PAOLETTI

## Norcineria Tosco-Pugliese

### Schiabatte Speciali

€12,00

#### L'INNAMORATA

Pancetta arrosto arrotolata, stracciatella affumicata, miele al tartufo, pomodori sott'olio

Rolled roasted bacon, smoked stracciatella, truffle honey, tomatoes in oil

#### LA SPIANATA

Salame piccante nagamorich, Stracchino, Mozzarella di Bufala D.O.P. Valeriana, Miele

Spicy Tuscany Spianata, Stracchino cheese, buffalo mozzarella cheese, Valerian, honey

#### TESTATA TOSCANA

Soppressata Toscana, Stracchino, Pecorino di fossa, Salsa di fichi

Tuscany sopressata ham, Stracchino cheese, Pecorino di fossa cheese, Fig sauce

#### FAI DA TE

€8,00

Massimo tre ingredienti

Con prosciutto Crudo o Carpaccio o Salame di cervo +4€

Max. of 3 ingredients of your choise

Extra Carpaccio or Parma ham or

Deer salami + 4€

### Piatti caldi (terrine o schiabatte)

€12,00

#### RAGÚ DI CHIANINA

Beef ragù with the addition of carrots, celery, and spices.

#### STRACOTTO DI GUANGIA

Stracotto di guancia di bovino cotto al sugo, secondo la tradizione toscana.

Slow-cooked beef cheek stewed in tomato sauce, prepared according to Tuscan tradition.

Aggiunta di ingredienti (o alcune sostituzioni)

€1,00

Extra ingredient

# PAOLETTI

## Norcineria Tosco-Pugliese

### Piatti caldi (terrine o schiabatte)

€12,00

#### LAMPREDOTTO ALLA CACCIATORA

Abomaso di bovino, polpa di pomodoro, olive nere ed olio extravergine

Bovine abomasum, tomato pulp, black olives, and extra virgin olive oil.

#### RIBOLLITA (VEGAN)

cavolo nero e verza, pane (farina di grano tenero 00, acqua, lievito di birra), patate, fagioli, carote, sedano, cipolla, polpa di pomodoro, vino bianco, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, sale, pepe nero, prezzemolo disidratato e peperoncino in polvere.

black cabbage and Savoy cabbage, bread (soft wheat flour 00, water, brewer's yeast), potatoes, beans, carrots, celery, onion, tomato pulp, white wine, double tomato paste, extra virgin olive oil, salt, black pepper, dehydrated parsley, and chili powder.

### Dolci

#### SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

€4,50

Al cuore di cioccolato

#### SOUFFLE' AL CIOCCOLATO BIANCO

€5,00

Al cuore di cioccolato bianco

Aggiunta di panna

€1,00

Addition of cream

### Bevande Analcoliche

#### ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 50CL

€1,00

#### COCA COLA IN VETRO 33CL

€2,00

#### COCA ZERO 33CL

€2,00

#### FANTA IN VETRO 33CL

€2,00



## Birre

**PERONI 33CL****€2,00****ICHNUZA NON FILTRATA 50CL****€5,00**

Birra non filtrata a bassa fermentazione, 100% puro malto d'orzo, con un gusto rotondo, regala delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca, che accompagnano un piacevole, fragrante ricordo di crosta di pane

**MENABREA BIONDA 33CL****€3,50**

LAGER chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, caratterizzata da un gusto equilibrato che evidenzia un notevole sentore floreale e di fruttato

**FRANZISKANER WEISS 50CL****€5,00**

WEISSE di frumento dal corpo leggero e fruttato. Ha un caratteristico colore torbido, con un gusto inconfondibilmente fresco, sottilmente speziato e fruttato con una nota finale leggermente dolce

**BIRRA MESSINA CON CRISTALLI DI SALE 50CL****€5,00**

LAGER dal colore dorato, naturalmente opalescente. Schiuma compatta e persistente caratterizzata da un gusto morbido, fine ed equilibrato 50cl

**PERONI ROSSA MALTO E CARAMELLO****€3,50**

Corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello conferito dal processo produttivo tradizionale di "tripla decozione".

**RAFFO LAVORAZIONE GREZZA 33CL****€3,50**

L'aspetto è velato, il gusto è rotondo e piacevolmente fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate.

**KOZEL****€3,50**

morbido e rinfrescante, con note caramellate e tostate con un leggero sapore di luppolo

**NASTRO AZZURRO 0****€3,50**

Nastro azzurro zero alcool



## VINO DELLA CASA

CALICE ROSSO	€3,00
Dolce / Amabile / Secco	
CARAFFA ROSSO DA 50 CL	€8,00
dolce / Amabile / Secco	

## VINO BIANCO

IL SALINARO - GRILLO	€5,00	€20,00
Grillo		

IN ALLESTIMENTO

VINI ROSATI	CALICE	BOTTIGLIA
MARE MOSSO IGT - CANTINE TORREVENTO	€4,00	€16,00
Bombino nero IGT		
PRIMITIVO ROSATO - A-MANO	€5,00	€20,00
Primitivo Rosato IGP Puglia		
MAREMMA TOSCANA - ROCCA DI FRASSINELLO	€5,00	€22,00
Sangiovese DOCG Toscano		



## VINI ROSSI

CALICE BOTTIGLIA

GHENOS- CANTINE TORREVENTO Primitivo Puglia DOC	€5,00	€22,00
SUSSUMANIELLO A-MANO Susumaniello		€22,00
CASTELLARE DI CASTELLINA 0,37CL Chianti Classico DOC	€8,00	€15,00
MALVASIA NERA IGP - VILLA AMORIS	€5,00	€22,00
LACRIMA DI MORRO D'ALBA - VELENOSI MARCHE		€24,00
BAROLO - MACCARIO		€50,00

## Amari e distillati

AMARO / LIMONCELLO	€2,50
RUM	€4,00
GRAPPA	€4,00