

DA CONDIVIDERE

(Oppure no)

LACHICCA 22

Paleta di Patanegra 100% iberico
accompagnato da focaccia
alle cipolle fatta in casa

LA SELEZIONE DI CHER 17

Capocollo di Martina Franca,
Fiocco di culaccia Azienda Agricola Danesi,
Salame nostrano,
Speck artigianale da 100% suino italiano
Azienda Agricola Danesi

FORMAGGI DEL TERRITORIO 15

Azienda Agricola Danesi

Nostrano saporito,
Taleggio IL CAMAIONE,
Semi stagionato IL MORO,
Formagella al pepe nero,
Rustico allo zafferano

POLENTA SELECTION

Polenta Taragna

- Polenta e taleggio Agri Danesi 10
- Polenta con salsiccia in umido 12
- Polenta con uovo al tegamino, burro fuso e salvia 12

LE NOSTRE MORDI & AMA

Pizza Gourmet ricetta CHER (6 pezzi)

FOLLIA 18

Fiocco di culaccia (culatello), taleggio e
cipolla caramellata

SUD VIBES 19

Tartare di Tonno Pinna Gialla* condito
con olio, sale, pepe e limone, crema di
fiori di zucchina, stracciatella pugliese
e granella di pistacchio

MAMMAMIA! 17

Pomodorini cotti a bassa temperatura,
stracciatella pugliese e olio al basilico homemade

(S)CULACCIAMI 18

Cuore di Culaccia cotta, pesto di
rucola piccante homemade, scaglie di
Parmigiano Reggiano 36 mesi

SALAMANCA 23

Paleta di Patanegra 100% iberico,
crema di peperoni e scaglie di grana

ARISTOCRATICA 19

Lardo di Colonnata, confettura di
fichi e crema di latte al balsamico

AUTUNNO 20

Porchetta trentina, crema di zucca e
spolverata di pepe

Cestino di pane extra 2,50

Pane e focaccia dello Chef
con olio al basilico

*PRODOTTO ABBATTUTO PRIMA DEL CONSUMO
RIVOLGERSI AL PERSONALE IN CASO DI ALLERGIE E INTOLLERANZE
COPERTO 2,50 EURO A PERSONA

CHER EXPERIENCE

DALLA CUCINA

Battuta di Fassona 'Nuda e Cruda'	20
(Az. Agr. Danesi - carne biologica)	
Battuta di Fassona di Chef Andrea	22
(Az. Agr. Danesi - carne biologica)	
Risotto a sentimento dello Chef	22
Pasta fresca alla chitarra all'aglio, olio e peperoncino con briciole di pane profumate alle erbe	18
Parmigiana di melanzane	15
Tagliata di manzo Garrone, patate novelle e burro al fondo bruno (Az. Agr. Danesi - carne biologica)	22
Tonno scottato* su vellutata al mango e maionese di piselli al wasabi	22
Polipetti* alla luciana con polenta e crostone di pane	18

INOSTRI DESSERT **8**

- TiramìCher
Tiramisù tradizionale composto al tavolo
- Cheesecake scomposta ai frutti di bosco o al caramello salato
- Brownie al cioccolato fatto in casa con crema al caramello salato

PICCOLE TENTAZIONI

Deliziose proposte da gustare in compagnia	
PAN BIOCHE FATTO IN CASA CON PULLED PORK E COLESRAW	12
PUNTARELLE CON ACCIUGHE E MAIONESE ALLA SENAPE	10
SASHIMI DI TONNO CON IL SUO FONDO E CREMA DI BROCCOLI	13
BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA	9
SARDE IN SAOR	10
CALAMARETTI FRITTI	9

CHER THE TASTE:

Ponile al centro tavola e inizia la degustazione!

4 Tentazioni a scelta a **30** euro



*PRODOTTO ABBATTUTO PRIMA DEL CONSUMO
RIVOLGERSI AL PERSONALE IN CASO DI ALLERGIE E INTOLLERANZE

COPERTO 2,50 EURO A PERSONA

VIENI, SCEGLI, AMA

Cher
WINE BAR EXPERIENCE