

# TAGLIERI DI SALUMI

## TAGLIERI CON SALUME DEL TERRITORIO

Prosciutto Crudo di Parma 24 m.	€ 9,50
Pancetta Arrotolata Piacentina	€ 7,50
Mortadella di Suino Nero	€ 8,00
Mortadella al Tartufo Nero	€ 8,50
Zia Ferrarese c/A	€ 9,00
Salamina da Sugo da taglio	€ 9,50
Coppa Piacentina stagionata	€ 8,50

ASSAGGIO ( 1 SALUME A SCELTA ) € 3,50

TAGLIERE 2 SALUMI A SCELTA € 9,00

TAGLIERE 3 SALUMI A SCELTA € 10,00

aggiunta Crudo di Parma 24 m. € 0,50

SALAME STROLGHINO (100% CULATELLO) € 9,90

## TAGLIERI CLASSICI

PALAZZO DEI DIAMANTI PICCOLO € 9,00 GRANDE € 19,00

Prosciutto Crudo di Parma 24 m DOP, Mortadella "Gloriosa" al Tartufo, Lombetto Piacentino Stagionato riserva, Salame Delizia di Mora Romagnola, formaggio di "Fosse Venturi" di Sogliano Giarra Vinacce, Parmigiano Reggiano 24 m DOP (tagliere piccolo NO Salame Delizia di Mora)

CASTELLO ESTENSE PICCOLO € 8,50 GRANDE € 17,00

Mortadella "La Classica" Bologna (pres. Slow food), Prosciutto Crudo di Parma 24 m DOP, Zia Ferrarese, Pancetta arrotolata Piacentina gran riserva DOP, Parmigiano Reggiano 24 m DOP, Caciotta Fresca dei Colli Bolognesi. (tagliere piccolo NO Zia Ferrarese)

PALAZZO SCHIFANOIA PICCOLO € 8,50 GRANDE € 16,50

A discrezione dello Chef: tagliere piccolo: 3 salumi e 2 formaggi  
tagliere grande: 4 salumi e 2 formaggi

NEL CASO DI RICHIESTE SPECIFICHE IL PREZZO PUO' SUBIRE VARIAZIONI

# TAGLIERI DIVINI

PIACENTINO PICCOLO € 9,00 GRANDE € 18,50

Pancetta arrotolata Piacentina gran riserva DOP, Coppa Piacentina Stagionata DOP, Lombetto Piacentino Stagionato riserva, Salame Gentile di Piacenza DOP, Pecorino stagionato 90gg su Vinacce  
vini consigliati: VINI DEL TERRITORIO PIACENTINO

FERRARESE PICCOLO € 8,50 GRANDE € 17,50

Salame nostrano, Salame Rosa, Zia Ferrarese, Salama da Sugo da taglio IGP, Parmigiano Reggiano 24 m DOP, Aceto Balsamico Reggiano "SUA MAESTA'" invecchiato 10 anni  
vini consigliati: VINI DEL TERRITORIO FERRARESE

FILETTO EMILIANO € 11,50

Lombetto Piacentino Stagionato riserva, Parmigiano Reggiano 24 m DOP, Valerianella, Olio di Brisighella "Ossani" Extravergine di Oliva  
vini consigliati: VINI ARMONIOSI FERMI

VIA EMILIA PICCOLO € 8,50 GRANDE € 17,50

Mortadella "La Classica" Bologna (pres. Slow food), Salamino Reggiano stagionato, Coppa Piacentina Stagionata DOP, Salame Delizia di Mora Romagnola, Parmigiano Reggiano 24 m DOP, Caciotta Fresca dei Colli Bolognesi (tagliere piccolo no salamino reggiano stagionato)  
vini consigliati: BIANCHI O ROSSI REGIONALI FRIZZANTI

GAVELLO DI BONDENO PICCOLO € 7,50 GRANDE € 16,50

Prosciutto Crudo di Parma 24 m DOP, Melone Retato di Gavello di Bondeno (SOLO STAGIONE ESTIVA 01/06-15/09)  
vini consigliati: SAUVIGNON "PALINA", PIGNOLETTO, MONTUNI

PRIMI PIATTI (VEDI MENU' GIORNALIERO) € 8,50

PIADINA FARCITA (solo salume) + 1 crema € 5,00

AGGIUNTA DI STRACCHINO € 1,00

crema dicipolla - crema di carciofi - crema di olive verdi  
(SERVITE A PARTE)

TUTTO CIO' CHE TROVATE IN QUESTO MENU' E' POSSIBILE ACQUISTARLO E RIDEGUSTARLO A CASA PROPRIA, SENZA NESSUNA MAGGIORAZIONE PER IL SOTTOVUOTO. GRAZIE DELLA FIDUCIA ACCORDATA!

# TAGLIERI DI FORMAGGI

TAGLIERE ESTENSE € 11,00

Misto di formaggi PECORINI e PARMIGIANO (4 formaggi e 3 marmellate)

ASSAGGIO FORMAGGI (Max 3 tipi) € 4,00

TRIS DI MARMELLATE PER FORMAGGI € 2,00

## PANE

piadina romagnola - piada vino - piada zucca

€ 2 A PIADINA

DOLCI € 3,50-4,00

SECONDO DISPONIBILITA' E STAGIONALITA'

CAFFE': € 2,00

Cioccolato e Arancio, Pan di Zenzero, Nocciolato, Guatemala, Kenya

## BEVANDE

BIRRE ARTIGIANALI 0,33lt € 4,50

BIRRE ARTIGIANALI 0,50lt € 7,00

BIRRE ARTIGIANALI 0,75lt € 11,00

SPRITZ EMILIANO € 3,50

7 parti di Lambrusco Rose' "MoRosa" - 3 parti di Fragolino Cocktails "Caselli" - Ghiaccio e 2 fette di Lime

AMARI E LIQUORI € 3,50

COCKTAIL (VEDI DRINK LIST) € 6,00

ACQUA NATURALE O GAS 1lt al tavolo € 2,50

ACQUA NATURALE O GAS 1/2lt al tavolo € 1,50

