

DA CONDIVIDERE

(Oppure no)

LACHICCA

Paleta di Patanegra 100% iberico **22 €**
accompagnato con focaccia
alle cipolle fatta in casa

Prosciutto crudo di Parma con **20 €**
focaccia alla pizzaiola e
stracciatella di burrata

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

Ricetta CHER Wine Bar Experience

- Polenta e taleggio Agri Danesi **7 €**
- Polenta con salsiccia in umido **8 €**
- Polenta con uovo al tegamino,
burro fuso e salvia **8 €**

Polenta taragna al posto della liscia **+4€**

LE NOSTRE MORDI & AMA

Pizza Gourmet a modo nostro (6 pezzi)

FOLLIA **€17**

Fiocco di culaccia (culatello), taleggio e
cipolla caramellata

RAFFINATA **€20**

Tartar di salmone* marinato, spinacino fresco,
maionese al miele di castagno e madorle

SUD VIBES **€18**

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

MAMMAMIA! **€15**

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

(S)CULACCIAMI **€17**

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

CALAMARETTI FRITTI* **8 €**

Piccolo spuntino da condividere con chi ami

Cestino di pane **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"	€ 18
Battuta di Fassona di Chef Andrea	€ 20
Risotto a sentimento dello Chef	€ 20/22
Gnocchi di polenta con fonduta al taleggio e polvere di Patanegra	€ 16
Gnocchi di patata viola, crema al latte di mandorla e tartare di gamberi*	€ 20
Spaghetti dell'Amore	€ 17
Parmigiana di melanzane	€ 15
Picanha scottata, crema al whiskey, cipolla marinata e maionese al chimichurri	€ 24
Tagliata di manzo Garronese, patate novelle e burro al fondo bruno	€ 20
Tonno scottato*, crema allo zafferano, gocce di mirtillo e cavolo marinato	€ 20

CRUDI DI MARE € 20 cadauno

Ricetta CHER Wine Bar Experience

- Tartare di Tonno Pinna Gialla*
- Tartare di Salmone* marinato

GLI HAMBURGER DI CHER

CLASSICO € 16

Burger da 200 gr di manzo Garronese, insalata iceberg condita, pomodoro, cipolla caramellata e maionese dello Chef

CICCIO PASSAMI IL CHEDDAR € 16

Burger da 200 gr di manzo Garronese, insalata iceberg condita, pomodoro, bacon, maionese dello Chef e fonduta di cheddar

100% CHER € 18

Burger da 200 gr di manzo Garronese, crauto viola marinato, taleggio, speck croccante e maionese dello Chef

INOSTRI DESSERT € 8

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



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

COPERTO 2,50 EURO A PERSONA

VIENI, SCEGLI, AMA