

## CROSTONI

**ACCIUGHINO** 9€  
burrata, acciughe e scorza di limone  
\*(glutine, lattosio, pesce)

**DUE TORRI** 9€  
burrata, mortadella e pistacchi  
\*(glutine, lattosio, frutta a guscio)

**CINQUE TERRE** 9€  
pesto genovese, olive taggiasche,  
pomodorini sott'olio e granella di pistacchi  
\*(glutine, lattosio, uova, frutta a guscio, arachidi,  
sedano, lupini)

**BRUSCHETTONE** 8€  
con pomodorini freschi e basilico  
\*(glutine)

per i nostri crostoni utilizziamo il pane  
artigianale a lunga lievitazione con grani di  
alta qualità del forno "Molino Urbano"  
di Bologna.

## SPECIALITÀ

**CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO** 12€  
con insalatina mista e pomodorini

**BATTUTA DI CHIANINA** 12€  
con senape e frutti del capperone  
\*(senape)

# MENÙ DEL BANCO

Enoteca Bistrot

## CALICI DEL BANCO IL FASCINO DELL'AUTOCTONO

Tre vini bianchi fermi da vitigni autoctoni,  
espressioni del territorio uniche, per un  
aperitivo fuori dal tempo.

Un viaggio tra viti antiche e sopravvissute  
alla fillossera, custodendo l'anima più pura  
della loro terra natia.

**VERDEJO LA MISIÓN DE MENADE 2021** 10€  
Bodegas Menade - Spagna, La Seca  
verdejo 100% | viti ultra centenarie  
a piede franco

**BLANC DE MORGEX "NATHAN" 2022** 7€  
Ermes Pavese - Valle d'Aosta, Morgex  
prié blanc 100% | 900 - 1200 mslm  
a piede franco

**SEMIDANO SARDO "SMD" 2021** 6€  
Quartomoro - Sardegna, Oristano  
semidano 100% | antico vitigno tipico del  
Campidano

## TAGLIERE DEL BANCO

Coppa piacentina, Salame di cervo, 24€  
Salamino di cinghiale, Formaggio Occelli  
di latte vaccino al Barolo, Formaggio  
Caprino aromatizzato all'erba cipollina,  
Olive di Cerignola nere al forno e olive  
verdi alla mediterranea  
\*(lattosio)

con cestino di pane e piada \*(glutine)

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

cestino di pane e piada aggiuntivo 2€  
\*(glutine)

## DOLCEZZE

**CANTUCCI E ZIBIBBO** 6€  
\*(glutine, frutta a guscio, lattosio)

**DOLCI DEL GIORNO** 5€  
\*allergeni

\*ALLERGENI: alcuni alimenti potrebbero contenere  
tracce di latte, sedano, pesci, crostacei, molluschi,  
frutta a guscio, soia, uova, senape, glutine,  
lupini, solfiti.