

I salumi

Crudo S. Ilario con giardiniera fatta in casa <i>S. Ilario raw ham and homemade pickles / S. Ilario Rohschinken mit hausgemachten süß-saurem Gemüse</i>	Euro 13,00
Sopressa e melanzane sott'olio piccanti <i>Sopressa and hot aubergine in oil / Sopressa mit scharfen eingelegten Auberginen</i>	Euro 11,00
Lardo e composta di cipolla <i>Lard and onion jam / "Lardo" mit Zwiebelmarmelade</i>	Euro 13,00
Speck con rafano e cetriolini <i>Speck, horseradish and gherkin / Speck, Meerrettich und Essiggurke</i>	Euro 13,00
Salsiccia di camoscio con puccia <i>Chamois salami and puccia bread / Gamswurst und Püciabrot</i>	Euro 8,00
Il tagliere misto <i>Selection of cold cuts / Aufschnittplatte</i>	Euro 26,00

I formaggi

Rosso di Langa con confettura di cipolla e arancia <i>Rosso di Langa with onion and orange jam / Rosso di Langa mit Zwiebel-Orangen-Marmelade</i>	Euro 8,00
Parmigiano Reggiano con Aceto Balsamico <i>Parmigiano Reggiano with Balsamico / Parmigiano Reggiano mit Balsamico</i>	Euro 11,00
Gorgonzola miele e noci <i>Gorgonzola with honey and walnuts / Gorgonzola mit Honig und Waldnüssen</i>	Euro 11,00

.... Un po' di mare

Crostino di baccalà mantecato <i>Crouton with pureed cod</i> <i>Croûton mit Stockfischpüree</i>	Euro 2,50 Cad.
Acciuga Cantabrico G. Rizzoli e burro <i>Anchovies from Cantabric Sea G. Rizzoli and butter</i> <i>Sardellen aus dem Kantabrischen Meer G. Rizzoli und Butter</i>	Euro 16,00