

# SALUMERIA

## CESTINO DI PIADINA ROMAGNOLA 1,5

### GNOCO FRITTO 4

#### LA VIA CAMPAGNOLA 14

tagliere di crudo di Parma 24 mesi, mortadella, salame felino e pancetta steccata

#### LA TONDA DI PARMA 14

tagliere di prosciutto crudo di Parma 24 mesi

#### TAGLIERE DEL CASARO 13

selezione di formaggi freschi a chilometro zero

#### **XL** TAGLIERE DELLO CHALET 30

gnocco fritto, salumi misti, formaggi freschi

PROVALI CON:

### PINZIMONIO 5

### CIPOLLE BORETTANE 5

in agrodolce

### AGLIO MARINATO 6,5

### FANTASIA DI OLIVE 6,5

## CONTORNI

### DIPPERS 4

patatine fritte con buccia

### PATATE AL FORNO 5

### LA CLASSICA 5

misticanza con pomodorini

### VERDURE ALLA GRIGLIA 6

## 13€ MENU' BIMBI

(massimo 12 anni)

### MACCHININA ROSSA

panino con cotoletta e dippers, bevanda soft drink

+ tovaglietta da colorare con kit di matite



Vasetto di maionese +1€  
Vasetto di ketchup +1€

# MENÙ FISSI

per tutto il tavolo

## IL BANCHETTO

Gnocco fritto, tagliere di crudo e pinzimonio

Bis di primi tortelli verdi e gramigna con salsiccia

Grigliata mista con patate al forno

Lambrusco Grasparossa Chalet 3.0

Coperto e acqua

37€

con confettura di fichi +2,5

con gelatina di nebbiolo+2,5

## DUETTO DI PASTA

Gnocco fritto, tagliere di crudo e pinzimonio

Bis di primi tortelli verdi e gramigna con salsiccia

Coperto e acqua

24€

con confettura extra di zucca +2,5

## LA CUCINA

### **V** ARMONIA DI BOSCO 12

ravioli con pasta di semola ripieni di funghi su crema di patate e scaglie di mandorle croccanti

### GNOCCHI CHALET 10

con fonduta di gorgonzola, noci e pancetta

### TORTELLI "GIADA" 11

ripieni di culaccia, mortadella e ricotta con burro e basilico

### I NOSTRI TORTELLI TREPUNTOZERO 14

ripieni di ricotta, pomodorini e basilico su crema di basilico

### LA GRAMIGNA 11

con ragù di salsiccia

### TORTELLI VERDI 11

ripieni di erbe, ricotta e parmigiano con burro e salvia

### I GIOIELLINI 15

tortellini su fonduta di parmigiano

### **V** FALAFEL 9

crocchette di ceci aromatizzate con lime, basilico e prezzemolo con salsa alla sambuca e menta

### POLPETTE AL SUGO 10

### FUNGHI FRITTI 8

cardoncelli

### PARMIGIANA NEL TEGAMINO 9

### BATTUTA DI MANZO 13

con la sua salsa

### CARPACCIO DI PICANHA DRY AGE AFFUMICATA 14

con pane carasau

### ROASTBEEF TONNATO 14

carpaccio di manzo con salsa tonnata e fiori di capperi

### MAXI-COTOLETTA ALL'EMILIANA 19

"COME PIACE A NOI"

con dippers

### **V** BRASATO DI SOIA 15

con purè

TUTTA LA PASTA È FATTA A MANO DA NOI

# LA NOSTRA CELLA DI FROLLATURA

Cella di Dry Aging con le migliori costate e fiorentine di nostra ricerca e selezione, per esaltarne il gusto e la morbidezza attraverso una adeguata stagionatura

### LOMBATA DI SCOTTONA 5 all'hg

provenienza Spagna

### LOMBATA DI BLACK ANGUS 6,5 all'hg

### LOMBATA DI FRISONA "CARIMA" 8 all'hg

Per scoprire la lombata più adatta ai propri gusti e per conoscere le proposte di lombate fuori menù, è possibile consultare il nostro staff.

## LA GRIGLIA

### TAGLIATA DI BAVETTA IGP 19

con pancetta grigliata e olio al rosmarino

### TESTA DI FILETTO 29

### 9 ARROSTICINI DI AGNELLO 15

### GALLETTO AL MATTONE 15

con dippers

### SPIEDONE DI CARNE ALLA GRIGLIA 38

1 Kg (salsiccia, coppa, manzo, pollo)

### HAMBURGER DI MANZO 16

con pancetta croccante e provola affumicata servito con dippers

## LA NOSTRA BOURGUIGNONNE

27,50€  
A PERSONA

(min. 2 persone)

BOCCONCINI DI MANZO, POLLO E LUGANEGA da cuocere in olio bollente nel pentolino, posto direttamente sul tavolo

con salse e patate al forno

Servizio e coperto 2,5