

Coperto cover charge 2.-

Aperitiviini

Appetizers

- **Salamino Cacciatore** 5.-
Small salami "Cacciatore" to be cut with bread
- **Caprotto stagionato** 🍃 6.-
Aged goat's cheese
- **Crostone con pomodoro fresco, aglio e basilico** 🍃 7.-
Toasted bread with fresh tomato, garlic and basil
- **Assaggio di polentine** 9.-
Selection of small warm polenta
- **Tris di sottaceti e sott'olio** 🍃 9.-
Vegetables in vinegar or oil
- **Acciughe del cantabrico con pane e burro** 12.-
Cantabrian anchovies, toasted bread, butter

Taglieri

Platters

- **Selezione di formaggi** 🍃 13.-
Local cheeses selection
- Selezione di salumi** 15.-
Cold cuts selection
- **Selezione di salumi e formaggi** 20.-
Cold cuts and cheeses selection
- Tagliere di bresaola da "macelleria CANTONI - Sondrio"** 14.-
Bresaola platter from typical Butcher's shop CANTONI - Sondrio
- **Crudo di Parma e mozzarella di bufala** 15.-
Parma ham and mozzarella bufala cheese
- **Tagliere MASS** (MIN. 2) SPECIAL 22.- A person
price for person
degustazione di salumi, formaggi, crostoni e polente
Selection of our cold cuts, cheeses, polenta and crostoni

Paninetti

Make your own small sandwiches

- **Panino con salume a scelta tra: prosciutto crudo, salame nostrano, speck, bresaola valtellinese, burro di lardo (con formaggio +€1)** 4.-
Sandwich with cured meats chosen from: Parma ham, local salami, speck, Valtellina bresaola, lard butter, (with cheese + €1)