

MAGNO

IL POMERIGGIO

TAGLIERI E TEGLIE

GLI AFFETTATI E I FORMAGGI
DEI NOSTRI TAGLIERI RISPONDONO
A TRE REQUISITI FONDAMENTALI:
TRADIZIONE, RICERCA
E MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ

I SALUMI PROVENGONO
DALLA BOTTEGA RENZINI,
CHE CUSTODISCE 800 ANNI
DI TRADIZIONE NORCINA.

I FORMAGGI PROVENGONO
DA PICCOLE PRODUZIONI
DEL COMPARTO ALPINO E NON SOLO,
SELEZIONATI DALLA FAMIGLIA CASTAGNA,
IMPEGNATA NELLA RICERCA
E NELL’AFFINAMENTO DA OLTRE 60 ANNI

TAGLIERI

IL BRUSCO

– 16

CAPOCOLLO STAGIONATO
IN CARTAPAGLIA,
PROSCIUTTO CRUDO *LUI* DI NORCIA
STAGIONATO 18 MESI,
GRAN CARRÈ DI LOMBO
AROMATIZZATO ALL’ARANCIA,
SALAME DI CINGHIALE *CUOREMATTO*,
PROSCIUTTO STAGIONATO
ALLE VINACCE *L’UMBRIACO*
BOCCONCINI DI SALAME AFFINATI
AL TARTUFO E RICOPERTI
DI PARMIGGIANO REGGIANO DOP
APERÈ
OLIVE, HUMMUS DI CECI

IL CORTESE

– 15

PROSCIUTTO COTTO IN BRODO
DI ALTA QUALITÀ *FRANCESCO*,
MORTADELLA DI CINGHIALE *OLTRE*,
PORCHETTA AL NATURALE
VERA UMBRA,
GUANCIALE DEL SUINO NORCIN
STAGIONATO
TACCHINO IN PORCHETTA
TACQUOLINA
BOCCONCINI DI SALAME AFFINATI
AL TARTUFO E RICOPERTI
DI PARMIGGIANO REGGIANO DOP
APERÈ
OLIVE, HUMMUS DI CECI

IL RAFFINATO

– 14

TOMA DI MACCAGNO,
PECORINO A BREVE STAGIONATURA,
CAPRINO DI LATTE CRUDO AVVOLTO
IN CARBONE VEGETALE,
CAPRIOLO AFFINATO AL TARTUFO
D’ALBA
TUMA DEL FEN A LUNGA STAGIONATURA

IL BRIOSO

– 14

CASTELMAGNO DOP
TESTUN *UMBRIACO* STAGIONATO NELLE
VINACCE DI VINO ROSSO
CUOR DI NOCI,
BLU DELLO SPAZZACAMINO,
TOMETTA DI PECORA

TUTTI I NOSTRI TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI
SONO ACCOMPAGNATI DA PANI SPECIALI SERVITI
IN ABBINAMENTO CON FRUTTA FRESCA, COMPOSTE
E/O MOSTARDE E MIELI

PER LE NOSTRE PIZZE
ABBIAMO SCELTO LE FARINE
DEL MOLINO BONGIOVANNI DI TORINO,
PROVENIENTI DA AGRICOLTURA
SOSTENIBILE RESIDUO ZERO
E DA FILIERA CORTA CERTIFICATA,
OTTENUTE DA GRANI PIEMONTESI
SELEZIONATI E RACCOLTI
ENTRO CINQUANTA CHILOMETRI
DAL MULINO.

PER LA PROPOSTA IN TEGLIA
UTILIZZIAMO LA PREGIATA FARINA
DI TIPO 1 MACINATA A PIETRA,
DAL PROFUMO INTENSO
E COLORE AMBRATO,
RICCA DI SALI MINERALI E GERME VITALE.

LA LAVORAZIONE CON ALTA IDRATAZIONE
E TEMPERATURE CONTROLLATE
RENDE LA NOSTRA PIZZA
DIGERIBILE E CROCCANTE.

TEGLIE ALLA ROMANA

DEGUSTAZIONE - MAX 2 PERSONE

- 5

DEGUSTAZIONE - MAX 4 PERSONE

- 10