

# VINERia di TINTORI

## MENU'

### FORMULA APERITIVO

dalle 18 alle 20

TAGLIERINO VDT PINZIMONIO DI VERDURE CON SALSA YOGURT FANTASIA DI CROSTINI CON AFFETTATI OLIVE TARALLI PATATINE	5
--	---

## CROSTONI

ACCIUGHE DEL CANTABRICO & STRACCIATELLA	12
PROSCIUTTO CRUDO STRACCIATELLA POMODORINI	12
MORTADELLA CON PISTACCHIO & CREMA DI TARTUFO	12
LARDO PANCETTATO & CASTAGNE	12

## TAGLIERI

	Regular	Large
“TEODOLINDA” CRUDO DI PARMA 20 MESI, MORTADELLA REGINA, COPPA PIACENTINA, SALAME NOSTRANO	14	22
“ARENGARIO” GORGONZOLA DOLCE, FONTINA, CASERA, PECORINO, BRIE	12	20
“PONTE DEI LEONI” CRUDO DI PARMA, COPPA PIACENTINA, LARDO SPEZIATO FONTINA, BRIE, PECORINO & CARCIOFI	14	22
“VALTELLINA” CHIAVENNASCA, CASERA & FUNGHI MISTI	14	22

# VINERia DE TINTORI

## PRIMI PIATTI

HUMMUS DI CECI CON POMODORINI SECCHI & MANDORLE	10
LASAGNE alla BOLOGNESE	13
PARMIGIANA DI MELANZANE	13

## SECONDI PIATTI

BRESAOLA CARPACCIATA OLIO SALE LIMONE SCAGLIE DI GRANA	13
TARTARE DI SALMONE E STRACCIATELLA julienne di SEDANO	15
TARTARE DI FASSONA NOCCIOLE PIEMONTESI MAYO AL LIME OLIVE TAGGIASCHE	15
TARTARE DI FASSONA CONDITA CON SALSIA WORCHESTER e TUORLO D'UOVO	15
PORCHETTA DI ARICCIA SERVITA TIEPIDA E LA SUA TARTARA	12

## DOLCI

GELATO	6
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO	7
QUADROTTO DI MERINGATA	7