

# B *Benvenuti da* ODEGUERO CANTINA CON CUCINA



Siamo un'Enoteca con Cucina e non vediamo  
l'ora di trasportarvi a scoprire il nostro menù:  
ricco di sapori tipicamente italiani e stagionali.

Che siate qui per un bicchiere di vino o per un pasto  
completo, vogliamo **farvi sentire a casa**,  
in un'atmosfera accogliente e familiare.

Non vediamo l'ora di farvi vivere un'esperienza  
enogastronomica indimenticabile!

**BUON APPETITO E  
BUONA DEGUSTAZIONE!**



# LA SALUMERIA

Consigliati per 1 pers.

## Taglieri mini

### IL TAGLIERE "CRUDO" 11,5

Prosciutto crudo, rucola e bocconcini di bufala

### IL TAGLIERE "COTTO" 10

Prosciutto cotto, rucola e bocconcini di bufala

### IL TAGLIERE "MORTAZZA" 10

Mortadella IGP, rucola e bocconcini di bufala



## Taglieri medi

Consigliato per  
3  
pers.

### IL TAGLIERE DEL SALUMIERE 27

Prosciutto crudo, coppa piacentina DOP, finocchiona, bresaola valtellinese, toma del Mottarone e cipolla caramellata

### IL TAGLIERE DEL FORESTIERO 25

Prosciutto cotto, salame nostrano, crostini con lardo di Patanegra, porchetta romana, ricciolo stagionato e olive

### IL TAGLIERE DEGLI AMICI 29

Mortadella al tartufo, jamon serrano riserva, lonzino lardellato, prosciutto cotto, mini burrate e cipolla caramellata

Consigliati per 2 pers.

## Taglieri piccoli

### IL TAGLIERE DELLO CHEF 17

Mortadella IGP, prosciutto crudo, lonzino lardellato, mini burrata e cipolla caramellata

### IL TAGLIERE DEL MACELLAIO 16,5

Prosciutto cotto alle erbe, coppa piacentina DOP, speck alto adige IGP, Grana Padano e miele

## Taglieri large

Consigliato per  
4  
pers.

### IL TAGLIERE DEI SANI 40

Mortadella IGP, fiocco della Valtellina, prosciutto cotto alle erbe, bresaola valtellinese, salame nostrano, salamino al tartufo, toma del Mottarone, cipolla caramellata e miele

### IL TAGLIERE DEI MATTI 45

Lonzino al faggio, mortadella di cinghiale, jamon serrano riserva, crostini con lardo di Patanegra, porchetta romana, ricciolo stagionato, miele e cipolla caramellata

## Taglieri di formaggi

### DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 16

### PIATTINO GRANA PADANO E MIELE 8

Abbinamento consigliato: **GNOCCO FRITTO**



E' possibile qualsiasi aggiunta con un sovrapprezzo di 3.50  
SUI TAGLIERI NON E' POSSIBILE APPORTARE MODIFICHE

# LE TAVOLOZZE

## TAVOLOZZA DEL BODEGUERO 14,5

Tagliere XXL - minimo 2 persone

## TAVOLOZZA PREMIUM 16,5

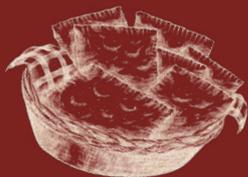
Tagliere XXL con salumi gourmet  
- minimo 2 persone

Il prezzo delle tavolozze è  
da intendersi a persona



La nostra specialità

## SFIZI



GNOCOCO FRITTO 4,5

CULURGIONES FRITTI (5pz) 5,5

PATATINE FRITTE 4,5

NACHOS CON SPICY MAYO 4

NUGGETS (7pz) 5,5

PANE E PANELLE 4,5

## PIADA

PIADA PORCHETTA 7,5

Brie e insalata

PIADA CRUDO 7,5

Mozzarella e rucola

PIADA COTTO E INSALATA 6,5

PIADA BRESAOLA 8

Grana e rucola

PIADA SPECK 8

Brie e funghi porcini

# LE TARTARE

## LA CLASSICA 13<sup>7</sup>

Tartare di Fassona Piemontese  
condita con Olio Evo, sale, pepe  
e riccioli di burro

## LA PISTACCHIOSA 15<sup>7,8</sup>

Tartare di Fassona Piemontese  
condita con Olio Evo, sale, pepe,  
burrata, pistacchi e gocce di miele

## LA SPAGNOLA 15<sup>8</sup>

Tartare di Fassona Piemontese  
condita con Olio Evo, sale, pepe,  
jamon serrano e granella di nocciole

Aggiungi un contorno



# I PIATTI DELLA CUCINA

## Primi

**TORTELLI RIPIENI DI BAGOSS 13** <sup>1,3,7</sup>  
su crema di zucca arrostita, ricotta salata,  
amaretti tostati e timo

**RISOTTO CARNAROLI 15** <sup>7</sup>  
ai funghi porcini, brie e rosmarino

**TAGLIATELLE AL RAGÙ  
ROSSO DI OSSOBUCO 13** <sup>1,3,9,12</sup>



## Secondi

**TAGLIATA DI MANZO AL LARDO 16**

**CUOPPO DI BOMBETTE  
PUGLIESI MISTE 15**

**ARROSTICINI ABRUZZESI cad.1,5**  
*Ordinabili 5-10-15*

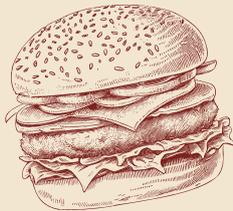


*Aggiungi un contorno*

**CONTORNI 4**

# HAMBURGER

.....  
Vuoi aggiungere una  
patatina da accompagnare  
al panino?  
Aggiungila a 3,5



**IL SEMICLASSICO 12,5** <sup>1,7,9,11</sup>  
Hamburger di Angus, formaggio,  
insalata, pomodoro e lardo  
di Patanegra

**IL PORCO 12,5** <sup>1,7,9,11</sup>  
Pulled pork **home made**,  
formaggio, peperoni e cipolle  
caramellate

**IL PULASTER 12,5** <sup>1,7,9,11</sup>  
Pollo fritto **home made**,  
formaggio, insalata e cavolo viola

## DOLCI

*Chiedi al personale di sala*



# ALLERGENI

*In conformità a quanto previsto dal regolamento europeo n. 2269/2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della nostra clientela si avvisa che le portate come indicate nel menù possono contenere tracce di allergeni.*

**1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**

**2. Crostacei e prodotti derivati**

**3. Uova e prodotti derivati**

**4. Pesce e prodotti derivati**

**5. Arachidi e prodotti derivati**

**6. Semi di soia e prodotti derivati**

**7. Latte (incluso lattosio) e prodotti derivati**

**8. Frutta fresca, guscio e prodotti derivati**

**9. Sedano e verdure verdi**

**10. Senape e prodotti derivati**

**11. Semi di sesamo**

**12. Anidride solforosa, solfiti**

**13. Lupino e prodotti derivati**

**14. Molluschi e prodotti derivati**

B  
ODEGUERO  
CANTINA CON CUCINA

RIMANI AGGIORNATO  
[WWW.BODEGUERO.IT](http://WWW.BODEGUERO.IT)