

# le proposte “ solide “ che potete trovare nel... Tanto X

“ Taglierino “ Prosciutto il gazzolo 24 mesi ..coppa piacentina Giordano Salame di felino sel.Romani...cicciolata ..con burro d'alpeggio e focaccia tiepida

“ Taglierone “Prosciutto il gazzolo 24 mesi ..coppa piacentina Giordano Salame di felino sel.Romani...lombino ...mortadella la Favola ...Pancetta...cicciolata ..speck con burro d'alpeggio e focaccia tiepida

Il crudo affettato a coltello 36 mesi il Gazzolo con burro d'alpeggio e focaccia tiepida o se preferite “ pan tomate “

La Giardiniera di Dania

Battuta di manzetta piemontese del Cazzamali con pinzimonio e bagna cauda

La burrata con alici de cantabrico ...praline di colatura di Cetara..pepe lievemente affumicato...erba cipollina e olio evo

Rotoli di indivia belga e pancetta saltati all'aceto di tradizione

Gli champignon con rucola e parmigiano 24 mesi

Il falso tosone avvolto nel bacon e spadellato

Polenta con lardo di patanegra ...pancetta e “la pestata”con verdure e aromatiche

La zuppetta di lumache ...piccantina ma non troppo...con dadolata di polenta

“ Non sono una Pizza “ ma una Focaccia a lunga lievitazione ...sono soffice e leggera ...mi copro con pomodorini ...bufalina...alici e origano...ma posso essere come tu mi vuoi...le mie misure sono 20\*8\*2

“ Come tu mi vuoi “... (farcitura a piacere)

## Il tagliere dei formaggi

Una selezione di 6 formaggi nazionali ed esteri a variazione settimanale ..accompagnati da ...pera cotta ...confetture...miele e ristretto di balsamico

Sulla lavagna...troverete in oltre... alcuni piatti di cucina  
a variazione giornaliera..o umorale

Così...Tanto X

