



Per ogni
Momento

autunno - inverno

2 0 2 4

Le nostre Proposte

Carciofo (3-5-10) € 8,00
acidulo, aglio nero, senape e liquirizia

Salmone (3-4-10) € 8,00
maionesi, giardiniera e polvere di capperi

Quiche (1-3-7) € 6,00
ai formaggi, verdure di stagione e crema di zucca

Panino al vapore con la nostra francesina (1-7-9) € 8,00

**Pan Brioche con
acciughe del Mar Cantabrico** (1-3-4-7) € 10,00
4 pezzi

**Pan Brioche con
salmone coda nera riserva** (1-3-4-7) € 10,00
4 pezzi

I Salumi

Piatto “Selezione Renieri” <i>Crudo 24 mesi “Il Magnifico”, salame, finocchiona e salsiccia di cinta senese</i>	€ 16,00
Salsiccia di Cinta Senese	€ 5,00
Prosciutto crudo di Cinta Senese Dop <i>Stagionato 36 mesi - gr. 70</i>	€ 22,00
Prosciutto crudo “Il Magnifico” <i>Stagionato 24 mesi - gr. 80</i>	€ 13,00
Prosciutto Iberico di Campo <i>Pata Negra - Extremadura - gr. 80</i>	€ 21,00
Mortadella Classica Artigianale <i>Azienda “Artigiani della Qualità” - gr. 80</i>	€ 8,00

I Formaggi

I Formaggi “affinatore De’Magi” (7-8) 6 pezzi, di cui: Antani: Vacca di montagna stagionato 6 mesi - crosta non edibile Gioia del Pastore: Pecora stagionato 6-8 mesi - crosta edibile Scacchiera: Vacca e Pecora, affinato - crosta edibile Cavallo Nero: Vacca, Pecora e Capra, affinato - crosta edibile L’alfiere: Capra, affinato con crosta fiorita - crosta edibile Blu di Monte: Latte di pecora, erborinato - crosta non edibile	€ 19,00
---	---------

Ogni singolo formaggio: € 4,00 a pezzo per tipologia