

# LO.VIN49

## L'aperitivo

### SALUMI & FORMAGGI

#### • SALUMERIA •

SELEZIONE TRADIZIONE <sup>12</sup> .....10.00  
porzione

Prosciutto di Parma 24 mesi  
Mortadella  
Coppa piacentina  
Lardo magro  
Salame bresciano

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI <sup>12</sup> .....14.00

CULATELLO DI ZIBELLO DOP <sup>12</sup> .....20.00

PALETA DE IBERICO 100% BELLOTA <sup>12</sup> .....24.00

L'ALTRA SELEZIONE <sup>12</sup> .....20.00

Manzo salmonato  
Bresaola di Angus  
Ossocollo di manzetta prussiana  
Prosciutto & Speck d'oca

TUTTO BELLO(TA) <sup>12</sup> .....20.00

Paleta (spalla)  
Lomo (lombo)  
Chorizo (salame)  
Lardo

#### • in accompagnamento •

GIARDINIERA RICETTA LO.VIN49 <sup>9,12</sup> .....6.00

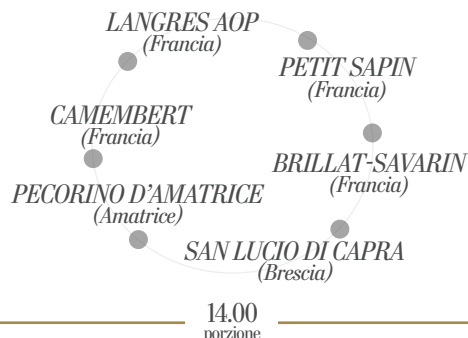
PIMIENTOS DEL PIQUILLO <sup>12</sup> .....7.00  
varietà di peperone dal sapore dolce

CARCIOFI SOTT'OLIO <sup>12</sup> .....7.00

#### • FORMAGGERIA •

##### MISTA <sup>7</sup>

Selezione speciale di formaggi



14.00  
porzione

PARMIGIANO REGGIANO <sup>7</sup> .....12.00  
Vacche rosse 30 mesi e aceto balsamico tradizionale

LE CAPRETTE BRESCIANE <sup>7</sup> .....14.00  
Selezione di formaggi di capra in svariate  
evoluzioni maturative solo da allevamenti locali

### CONSERVE & CRUDITÀ DI MARE

TARTARE DI SALMONE RICETTA LO.VIN49 <sup>4</sup> .....14.00

TARTARE DI RICCIOLA RICETTA LO.VIN49 <sup>4</sup> .....18.00  
ricciola oceanica Hiramasa\*

ACCIUGHE DEL CANTABRICO **RESERVA** <sup>1,3,4,7</sup> .....14.00  
con burro di zangola e pan brioches

SARDA DI MONTISOLA  
ESSICCATA CON POLENTA <sup>4</sup>  .....14.00

### SFIZIETTE

CHE TROTA! <sup>1,4,7</sup> .....14.00  
Tartar di trota salmonata marinata, aneto,  
scorza d'arancia, burro, rapanello e uova di trota.

TROPPO FACILE <sup>1,7</sup> .....12.00  
Prosciutto di Parma 24 mesi,  
mozzarella di bufala campana

FAVOLOSA <sup>7</sup> .....12.00  
Mortadella Favola e salva cremasco 24 mesi

SEMPRE VERDE <sup>1,7</sup> .....12.00  
Zucchine stufate alla menta, caprino,  
pomodorini al forno, polvere di olive nere

EXTREMA <sup>1,4,12</sup> .....14.00  
Spalla di Patanegra, pimiento del piquillo, acciughe  
del Cantabrico, riduzione di tempranillo e lime

LINGUE DI PANE ARTIGIANALE

FRITTI

CARCIOFI  
PASTELLATI <sup>1,5</sup> .....10.00

STECCHI DI  
POLENTA FRITTA <sup>1,5,7,10</sup> .....5.00

TRIPPA  
FRITTA <sup>7,10</sup> .....6.00

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze,  
informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

- 1. Cereali contenenti glutine*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte*
- 8. Frutta a guscio*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Sesamo e prodotti a base di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra cucina sono presenti allergeni,  
si invitano le persone con allergie e/o intolleranze a chiedere informazioni al personale.