

# 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

#### • FORMAGGERIA •



**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

#### • in accompagnamento •

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

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO** <sup>12</sup> ..... 7.00      **CARCIOFI SOTT'OLIO** <sup>12</sup> ..... 7.00  
varietà di peperone dal sapore dolce

### CONSERVE & CRUDITÀ DI MARE

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

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

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

**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 stufatte 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**

FRI

**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.