

LO.VIN49

L'aperitivo

SALUMI & FORMAGGI

• SALUMERIA •

SELEZIONE TRADIZIONE ¹²8.00
porzione

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

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI ¹²14.00

CULATELLO DI ZIBELLO DOP ¹²20.00

PALETA DE IBERICO 100% BELLOTA ¹²24.00

L'ALTRA SELEZIONE ¹²20.00

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

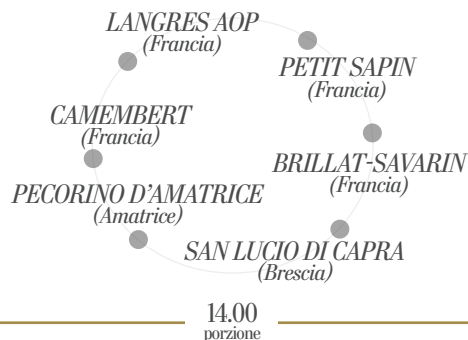
TUTTO BELLO(TA) ¹²25.00

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

• FORMAGGERIA •

MISTA ⁷

Selezione speciale di formaggi



14.00
porzione

PARMIGIANO REGGIANO ⁷12.00
Vacche brune 24 mesi e aceto balsamico tradizionale

LE CAPRETTE BRESCIANE ⁷14.00
Selezione di formaggi di capra in svariate
evoluzioni maturative solo da allevamenti locali

• in accompagnamento •

GIARDINIERA RICETTA LOVIN49 ^{9,12}6.00

PIMIENTOS DEL PIQUILLO ¹²7.00
varietà di peperone dal sapore dolce

CARCIOFI SOTT'OLIO ¹²7.00

CONSERVE & CRUDITÀ DI MARE

SALMONE AFFUMICATO CODA NERA ^{1,3,4,7}18.00
lingottino con burro di zangola e pan brioches

ACCIUGHE DEL CANTABRICO **RESERVA** ^{1,3,4,7}14.00
con burro di zangola e pan brioches

TARTARE DI RICCIOLA RICETTA LOVIN49 ⁴18.00
ricciola oceanica Hiramasa*

CARPACCIO DI BRANZINO18.00

SFIZIETTE

CHE TROTA! ^{1,4,7}14.00
Tartar di trota salmonata marinata, aneto,
scorza d'arancia, burro, rapanello e uova di trota.

TROPPO FACILE ^{1,7}12.00
Prosciutto di Parma 24 mesi,
mozzarella di bufala campana

SEMPRE VERDE ^{1,7}12.00
Zucchine stufate alla menta, caprino,
pomodorini al forno, polvere di olive nere

EXTREMA ^{1,4,12}14.00
Spalla di Patanegra, pimiento del piquillo, acciughe
del Cantabrico, riduzione di tempranillo e lime

LINGUE DI PANE ARTIGIANALE

FRITTI

FIORI DI ZUCCA ^{1,4,5,6,7}2pz 4.00
ripieni di ricotta, acciughe,
capperi, olive taggiasche

STECCHI DI
POLENTA FRITTA ^{1,5,7}5.00

TRIPPA
FRITTA ⁷6.00

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.