



## PANINI PROCACCI FRESCHI

### POMODORO E MOZZARELLA

Tomate et mozzarella  
Tomato and mozzarella

3€

### MORTADELLA E BURRO

Mortadelle et beurre  
Mortadella and butter

3€

### FINOCCHIONA E BURRO

Saucisson aux graines de fenouil et beurre  
Salami with fennel seeds and butter

3€

### CREMA DI TARTUFO

Crème de truffe  
Truffle cream

4€

### SALMONE E BURRO

Saumon et beurre  
Salmon and butter

4€

### PROSCIUTTO DI SAN DANIELE E STRACCHINO

Jambon de San Daniele et stracchino  
San Daniele ham and stracchino

4€

## PANINI PROCACCI TIEPIDI

### MOZZARELLA E VERDURA ALLA GRIGLIA

Mozzarella et légumes grillés  
Mozzarella and grilled vegetables

4€

### CREMA DI TARTUFO

Crème de truffe  
Truffle cream

4€

### CREMA CON BACCALA AL TARTUFO

Crème de morue à la truffe  
Codfish cream with truffle

5€

### PROSCIUTTO COTTO E PECORINO

Jambon cuit et pecorino  
Ham and pecorino

5€

### PROSCIUTTO DI MANZO AFFUMICATO

Jambon de bœuf fumé et huile d'olive  
Smoked beef ham with olive oil

6€

### PROSCIUTTO DI MANZO AFFUMICATO TARTUFATA

Jambon de bœuf fumé et crème de truffe  
Smoked beef ham with truffle cream

7€

## SALUMI NOSTRANI

### PROSCIUTTO SAN DANIELE A.O.C.

Jambon de San Daniele A.O.C.  
A.O.C. San Daniele ham

17€

### PROSCIUTTO CRUDO DI MANZO STAGIONATO 45 GIORNI

Jambon cru d'entrecôte affiné 45 jours  
45-day aged ribeye ham

19€

### PROSCIUTTO COTTO GRAN BISCOTTO DI PARMA

Jambon cuit Gran Biscotto de Parme  
Gran Biscotto di Parma ham

16€

### JAMÒN DI MANZO DI KOBE, UNICO AL MONDO

Jambon de bœuf de Kobe, exclusivité mondiale  
Kobe beef ham, worldwide exclusivity

49€

### TAGLIERE DI SALUMI

Plateau de charcuterie  
POUR 2 : 17€/PERSONNE  
Selection of delicatessen  
FOR 2 : 17€/PAX

## VINI AL BICCHIERE

15CL

### SPUMANTI

**CUVÉE ROYALE**, Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa 13€

**ROSÉ**, Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa 15€

### CHAMPAGNE

**PERRIER-JOUËT GRAND BRUT**, Champagne, Epernay, France 22€

### VINI BIANCHI

#### UMBRIA

2016 **CONTE DELLA VIPERA**, Umbria I.G.T., Tenuta Castello della Sala 14€

2015 **CERVARO DELLA SALA**, Umbria I.G.T., Tenuta Castello della Sala 21€

#### TOSCANA

2016 **VILLA ANTINORI**, Toscana I.G.T., Tenuta Villa Antinori 7€

2016 **VIVIA**, Maremma Toscana D.O.C., Tenuta Le Mortelle 9€

2016 **VERMENTINO**, Bolgheri D.O.C., Tenuta Guado al Tasso 11€

### VINO ROSATO

#### TOSCANA

2017 **SCALABRONE**, Bolgheri Rosato D.O.C., Tenuta Guado al Tasso 9€

### VINI ROSSI

#### TENUTE DEL CHIANTI CLASSICO

2015 **PÈPPOLI**, Chianti Classico D.O.C.G., Tenuta Pèppoli 11€

2013 **VILLA ANTINORI**, Chianti Classico Riserva D.O.C.G., Tenuta Villa Antinori 13€

2010 **BADIA A PASSIGNANO**, Gran Selezione, Chianti Classico D.O.C.G., Tenuta Tignanello 17€

#### MONTEPULCIANO

2014 **LA BRACCESCA**, Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., Tenuta La Braccessa 11€

#### TOSCANA

2015 **TIGNANELLO**, Toscana I.G.T., Tenuta Tignanello 39€

2013 **GUADO AL TASSO**, Bolgheri D.O.C. Superiore, Tenuta Guado al Tasso 44€

2011 **SOLAIA**, Toscana I.G.T., Tenuta Tignanello 77€

#### PIEMONTE

2013 **PRUNOTTO**, Barolo D.O.C.G., Tenuta Prunotto 16€

#### PUGLIA

2012 **NEPRICA**, Puglia I.G.T., Tenuta Tormaresca 7€

### VINO DA DESSERT

#### TOSCANA

2009 **VINSANTO**, Umbria D.O.C., Tenute Marchese Antinori (10cl) 15€