

000  
SANBERNARDO  
*Menù*

Antipasti

**SELEZIONE DI SALUMI CON BRUSC E BRUSCHETTE** *(per due persone)*

Crudo di Parma 24 mesi, Bologna tre torri, coppa piacentina,  
salame Felino, lomito iberico e Giardiniera fatta in casa ..... 24 €

**TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE** con midollo gratinato e perle di tartufo ..... 20 €

**PESCIOLINI FRITTI** ..... 12 €

**SELEZIONE DI FORMAGGI CON SALSE SENAPATE** *(per due persone)*

zola piccante e dolce DOP, taleggio, grana padano 16 mesi, tomino di capra ..... 24 €

**PROSCIUTTO DI PATA NEGRA CON PAN Y TOMATE** ..... 25 €

**CROQUETAS DI PATA NEGRA** ..... 14 €

**VITELLO TONNATO** capperi in fiore e fiocchi di sale nero..... 16 €

**SFORMATO** di melanzana, mozzarella, ristretto di pomodoro e basilico..... 14 €

**TARTARE DI SALMONE** con sesamo e salsa al mango ..... 16 €

Primi Piatti

**RISOTTO VIALONE** con fichi , burrata e miele. .... 17 €

**PAPPARDELLE DI NOSTRA PRODUZIONE** con coniglio e olive riviera..... 16 €

**TORTELLONI ARTIGIANALI** con gamberi , fiori di zuccina , burrata e crema di zafferano..... 17 €

**GNOCCHI DI PATATE** con vongole e pomodorini confit ..... 17 €

Secondi Piatti Tradizionali

**COTOLETTA DI VITELLO** con patate al forno 400 gr..... 25 €

**OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO** *(piatto unico)* ..... 26 €

**POLPO ALLA LUCIANA** su crostone di pane grigliato..... 22 €

Gustate le nostre Specialità Spagnole preparate da Chef David



*Paella e Fideuà*

SOLO SU PRENOTAZIONE 25 €



## **COSTATA EXTRA** carne maturata **TOP QUALITY**

il nostro personale vi informerà della disponibilità ..... 10 €/etto

**COSTATA di Scottona Catalana** ..... 7 €/etto

**ENTRECOTE di Angus** 300 gr circa ..... 26 €

**PICANHA di Rubia Gallega** 280 gr circa ..... 23 €

**COSTINE BBQ** ..... 20 €

**SALSICCIA di nostra produzione** 200 gr circa con fagioli speziati ..... 18 €

**GALLETTO TEX MEX** alla brace (leggermente piccante) ..... 20 €

**ABANICO IBERICO** (taglio di maiale di pata negra) ..... 23 €

## Contorni

**Patate arrosto** ..... 5 €

**Tris di verdure cotte al carbone** ..... 7 €

**Insalata verde** ..... 5 €

**Patatas Bravas** (con salsa piccante e salsa allioli) ..... 7 €

## Dessert di nostra produzione

**TIRAMISÙ** ..... 7 €

**MILLEFOGLIE** con crema chantilly e fragole fresche ..... 8 €

**TORTINO DI MELE E CANNELLA** con gelato alla crema ..... 8 €

**CROSTATA** al cioccolato con fichi e lamponi ..... 8 €

**CREMA CATALANA** ..... 7 €

**TARTA DE QUESO** con dulce de leche (torta al formaggio tipica spagnola) ..... 8 €

**CREMA AL CAFFE** ..... 5 €

**SORBETTO AL LIMONE** ..... 5 €

**CIALDA DI BISCOTTO FATTA IN CASA** con frutta fresca e gelato alla crema ..... 8 €