

# TAGLIERI

---

CANTINA VAL SAN MARTINO

## DOPPIO GUSTO

BRESAOLA – CAPRINO – POMODORI PACHINO – OLIO - PREZZEMOLO

## ANCHIO

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI

## RUSTICO

SALAME NOSTRANO – PANCETTA – COPPA – LARDO D'ARNAD

## VALTELLINA

BRESAOLA DOP – PORCINI SOTT'OLIO – FORMAGGIO CASERA - POLENTA

## VEGETARIANO

ZUCCHINE & PEPERONI SCOTTATI – MELANZANE AI FERRI  
TALEGGIO – BRANZI - POLENTA

## ECCELLENZA

CULATELLO STAGIONATO – CRUDO DI PARMA – PARMIGIANO REGGIANO

## FORMAGGI SPECIALI con salse in agrodolce

TALEGGIO – BRANZI – BRIE – CAPRINO – GORGONZOLA  
CASERA – PARMIGIANO REGGIANO

## PUZZONE

POLENTA – ZOLA – TALEGGIO [IL TUTTO FUSO & SERVITO CALDO]



---

ANCHIO

PONTIDA – VIA BERGAMO, 1195 - TEL. +39 334/9076005 – 035/641000  
www.anchiopizzeriagrighleria.com – anchiopizzeriagrighleria@gmail.com

ANCHIO