

# TAGLIERI

---

## CURED MEATS & CHEESE

### DOPPIO GUSTO

BRESAOLA – CAPRINO – POMODORI PACHINO – OLIO – PREZZEMOLO  
BRESAOLA – CAPRINO CHEESE – PACHINO TOMATOES – XTRA VIRGIN OIL - PERSIL

### ANCHIO

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI  
TYPICAL SAUSAGES AND LOCAL CHEESES

### RUSTICO

SALAME NOSTRANO – PANCETTA – COPPA – LARDO D'ARNAD  
LOCAL SAUSAGES – BACON – COPPA - LARD

### VALTELLINA

BRESAOLA DOP – PORCINI SOTT'OLIO – FORMAGGIO CASERA – POLENTA  
BRESAOLA – BOLETUS EDULIS IN OIL – CASERA CHEESE - POLENTA

### VEGETARIANO

ZUCCHINE & PEPPERONI SCOTTATI – MELANZANE AI FERRI  
TALEGGIO – BRANZI – POLENTA  
MARROWS – PEPPERS – GRILLED EGGPLANTS – TALEGGIO CHEESE  
BRANZI CHEESE - POLENTA

### ECCELLENZA

CULATELLO STAGIONATO – CRUDO DI PARMA – PARMIGIANO REGGIANO  
AGED RAW HAM – RAW HAM - PARMESAN

### FORMAGGI SPECIALI con salse in agrodolce

TALEGGIO – BRANZI – BRIE – CAPRINO – GORGONZOLA  
CASERA – PARMIGIANO REGGIANO  
SELECTION OF CHEESES: BRANZI – BRIE – CAPRINO – GORGONZOLA  
CASERA - PARMESAN

### PUZZONE

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