

TAGLIERI

HACHOIRS DE CHARCUTERIE

DOPPIO GUSTO

BRESAOLA – CAPRINO – POMODORI PACHINO – OLIO – PREZZEMOLO

BRESAOLA – FROMAGE DE CHÈVRE – TOMATES PACHINO – HUILE XTRA VIERGE D'OLIVE - PERSIL

ANCHIO

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI

SÉLECTION DE CHARCUTERIES EST FROMAGE LOCAUX

RUSTICO

SALAME NOSTRANO – PANCETTA – COPPA – LARDO D'ARNAD

SAUCISSONS LOCALS - LARD MAIGRE - COPPA - LARD GRAS

VALTELLINA

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

BRESAOLA – BOLET EN HUILE – FROMAGE CASERA - POLENTA

VEGETARIANO

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

COURGETTES – POIVRONS – AUBERGINES GRILLÉES – FROMAGES TALEGGIO & BRANZI CHEESE - POLENTA

ECCELLENZA

CULATELLO STAGIONATO – CRUDO DI PARMA – PARMIGIANO REGGIANO

NOIX DE JAMBON – JAMBON CRU - PARMESAN

FORMAGGI SPECIALI con salse in agrodolce

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

SÉLECTION DE FROMAGES: BRANZI – BRIE – CAPRINO – GORGONZOLA CASERA - PARMESAN

PUZZONE

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

POLENTA – GORGONZOLA FONDU & FROMAGE TALEGGIO

ANCHIO

ANCHIO

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