



Ecco come funziona la degustazione da noi: guarda lo scaffale, scegli la bottiglia e abbina il menu che preferisci!

Ad ogni menu accompagniamo pane fresco e sottoli o sottaceti.

Da noi il vino si beve ovviamente in calici di vetro e a tua disposizione ci sono stoviglie riciclabili.

I prezzi? Quelli dello scaffale, con l'aggiunta di 4 euro per il piccolo servizio.

E poi c'è la nostra CARNE!

Classica alla griglia oppure, se vuoi un piatto della tradizione, un arrosto, un brasato o un bollito: scegli il taglio che preferisci e noi te lo cuciniamo.



## Salumi Tradizione

Salame prod. propria, cotto prod. propria, mortadella prod. propria, pancetta, pancetta coppata, spek, il nostro mosaico, salame di testa prod. propria, lonzino affumicato prod. propria, porchetta nostrana prod. propria

€ 2,80 all'etto

## Salumi Selezione

Prosciutto crudo di Parma 20 mesi, coppa, manzo fumè prod. propria, bresaola della Valtellina, galantina di vitello prod. propria, arrosto di vitello prod. propria, roast-beef prod. propria

€ 3,80 all'etto

## Formaggi italiani

Selezione di formaggi tipici locali € 2,50 all'etto

## Formaggi francesi

Selezione accurata di "Il Naso del Vino" € 5,50 all'etto

## I caldi

Salsiccia, salamella, cotechino, wurstel prod. propria € 1,50 all'etto

## Gli speciali

Salmone Affumicato, Salmone marinato produzione propria € 5,50 all'etto

## La carne

Tartare o carpaccio di manzo € 2,70 all'etto

I salumi di nostra produzione sono naturali e genuini, lavorati artigianalmente nel nostro laboratorio e prodotti con carni provenienti dalle nostre macellazioni.

Non contengono: latte e suoi derivati, caseinati, polifosfati, faine di cereali, glutammato monosodico e glutine. Sono quindi adatti alla dieta dei celiaci e di intolleranti al lattosio.

**Se vuoi organizzare una cena o una serata speciale, chiedici informazioni!**

[www.cazzanigaeliocarni.it](http://www.cazzanigaeliocarni.it)

**Seguici su facebook**

