MANGIARE BERE UOMO DONNA

Menu Asporto

Il servizio asporto solo su prenotazione, telefono o Whatsapp: 3348806508

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI nostri selezionati solo prodotti di altissimi qualità		
Salumi Misti Classico	○ Prosciutto crudo di Parma 40 mesi ○ Salame Mantovano ○ Pancetta arrotolata ○ Mortadella da Maiale Tranquillo (maiali di 2 anni di età e oltre 320kg di peso)	**11€** (circa 200g 2 persone)
Salumi Misti Delux con Culatello di Spigaroli & Coppa XXL	○ Culatello di Zibello DOP selezione oro Massimo Spigaroli, Antica Corte Pallavicina (PR) ○ Prosciutto crudo di Parma 40 mesi ○ Coppa XXL da maiale Tranquillo® Stagionata 24 mesi. ○ Salame Mantovano	**21 €** (circa 200g 2 persone)
Salumi & Formaggi misti	***Salumi*** ○ Prosciutto crudo di Parma 40 mesi ○ Salame Mantovano ○ Pancetta arrotolata ○ Mortadella da Maiale Tranquillo (maiali di due anni di età e oltre 320kg di peso) ***Formaggi*** ○ Robiola di Roccaverano, Presidio Slow Food, Piemonte ○ Macagn. Latte vaccino crudo, intero, munto a mano, Presidio Slow Food, Piemonte ○ Pecorino Gorzano storico caseificio di Amatrice stagionato 6 mesi ○ Amore Primitivo. Formaggio erborino da latte vaccino di razza Jersey. Immerso per 60 giorni in pregiato vino Primitivo IGT. ○ Blu di capra. Formaggio erborinato da latte caprino stagionato 6 mesi in grotte naturali. Razza Saanen allevata allo stato semi brado ***Marmellata*** ○ 1 vasetto di marmellata al Mirtillo prodotto da Marco Colzani 40g	**25€** 200g salumi 250g formaggi 40g marmellata

Per i vini d'asporto, consultate il nostro negozio online https://mangiarebereuomodonna.com/negozio/

Menu Asporto

Il servizio asporto solo su prenotazione, telefono o Whatsapp: 3348806508

SALUMI

Culatello di Zibello DOP selezione oro Massimo Spigaroli, Antica Corte Pallavicina (PR) *Stagionato oltre 24 mesi in ambienti naturali* ***Intero (circa 3,5 Kg) o metà (circa 1,75 Kg), pulito, trattato, sottovuoto***	15€/hg ***110€/Kg***
Brisaola di sottofesa, Ma! Officina Gastronomica (SO) *Non è bresaola ma Brisola. Senza conservanti, solo sale, pepe e spezie.*	7€/hg
Prosciutto crudo di Parma oltre 40 mesi, Claudio Ziveri (PR)	7€/hg
Coppa XXL da maiale Tranquillo®, Az. Agricola Bettella (CR) *Stagionata 24 mesi. Da maiali di due anni di età e oltre 320kg di peso* ***Intero (circa Kg) o metà (circa Kg), pulito, trattato, sottovuoto***	13€/hg ***86€/Kg***
Mortadella da Maiale Tranquillo®, Az. Agricola Bettella (CR) *Mortadella artigianale da maiali di due anni di età e oltre 320kg di peso* ***Intero (circa Kg) o metà (circa Kg), pulito, trattato, sottovuoto***	3,5€/hg ***28€/Kg***
Spalla cotta affumicata, La Proibita, Capitelli, Borgonovo Val Tidone (PC)	4€/hg
Pancetta arrotolata con alloro e rosmarino, Az. Agricola Valle San Martino (MN) ***Intero (circa Kg) o metà (circa Kg), pulito, trattato, sottovuoto***	3,5€/hg ***28€/Kg***
Salame casalino Mantovano con budello gentile, Az. Agricola Valle San Martino (MN)	6,5€/hg

FORMAGGI

Parmigiano Reggiano oltre 60 mesi *Latteria Tullia*	4,5€/hg ***Trancio sottovuoto - 32€/Kg***
Storico Ribelle *Presidio Slow Food, Prodotto solo in alpeggio.* *Latte munto a mano e lavorato entro mezz'ora*	15€/hg ***Trancio sottovuoto - 90€/Kg***
Macagn d'alpeggio Alta Val Sesia *Presidio Slow Food, mungitura manuale.* *Latte vaccino lavorato ancora caldo di mungitura*	6,5€/hg ***Trancio sottovuoto - 47€/Kg***
Robiola di Roccaverano *Presidio Slow Food, Presidio Slow Food della langa* *Astigiana. 100% latte crudo di capra.*	4,5€/hg ***Forma Intera (35€/Kg, circa 300g - 10,5€)***
Pecorino Gorzano storico caseificio di Amatrice stagionato 10 mesi *Latte di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.*	4,5€ ***Trancio sottovuoto - 34€/Kg***
Blu di Capra *Formaggio erborinato da latte caprino stagionato 6 mesi in grotte naturali. Razza Saanen allevata allo stato semi brado.*	4,7€/hg ***Trancio sottovuoto - 36€/Kg***
Amore Primitivo *Formaggio erborino da latte vaccino di razza Jersey. Immerso per 60 giorni in pregiato vino Primitivo IGT*	8,5€/hg ***Trancio sottovuoto - 65€/Kg***

Per i vini d'asporto, consultate il nostro negozio online https://mangiarebereuomodonna.com/negozio/

Menu Asporto

Il servizio asporto solo su prenotazione, telefono o Whatsapp: 3348806508

CRUDITÀ DI PESCE	
Ostrica Tarbouriech del Delta del Po Riserva *Allevata con sistema brevettato nella sacca degli Scardovari.* *Polpa abbondante e croccante.*	5€/cad Già aperta. Ordine minimo 2 pz.
Crudo Misto *- Gamberi rossi di Mazara del Vallo 2 pezzi* *- Capasante Atlantiche crude 2 pezzi* *- Mazzancolle Crystal Blu del Pacifico 2 pezzi* *- Tartare di Ricciola Oceanica 100g* *servito con salsa di soia e zenzero marinato*	29€ a porzione
Caviale & Storione Siberiano, Calvisius di Calvisano (Bs)	18€/cad (10g) confezione in vetro.

Nostri piatti pronti	
Cappelletti ricetta della nostra nonna Bice di Guastalla *Completamente fatti a mano, ripieno solo carne bovino taglio reale e suino,* ***senza aggiunta di formaggio o pangrattato****. Gia battuto e congelato.*	5€/hg (prenotazione 1 settimana prima)
Brodo di cappone e bovino. Temperatura da frigo	8€/Litro
Baccalà Mantecato *Ricetta classica veneziana,* ***senza aggiunta di latticini***	5€/hg
Polenta in vaschetta piccola	3 €
Baccalà fritto in leggera pastella *Usiamo solo la parte centrale e più pregiata del filetto di baccalà*	5€/hg
Polpo cotto nella birra *condimento confezionato a parte: miscela con aceto di riso rosso di Acetaia San Giacomo (Novellara), olio evo e prezzemolo.*	8€/hg (circa 120g a porzione)
Zuppa di legumi *Fagiolina del Trasimeno, orzo, farro, ceci, cicerchie, zucca, pomodoro e peperoncino*	8€/porzione (circa 450g)
Purea di patate biologiche, Moglia (MN), con burro e sale	10€/KG
Fiori di carciofi da condire a casa	3€/cad
Peperoni rossi grigliati pelati caramellati	5€/hg

Per i vini d'asporto, consultate il nostro negozio online https://mangiarebereuomodonna.com/negozio/

Menu Asporto

Il servizio asporto solo su prenotazione, telefono o Whatsapp: 3348806508

DOLCI

Torta Pistocchi *40 grammi di cioccolato fondente purissimo. Prodotto senza latte, uova, burro, farina. Gluten Free.* *Disponibile in diversi gusti* ***- Classica, Peperoncino, Agrumi di Sicilia, Pere - Rhum Martinica e uvetta***	5€ 6€
Torta Nera *Torta da forno al cioccolato. Fatta senza farine di grano ma con solo farina di mandorle. Senza Lattosio*	13 €
Biscotti *Baci di dama, Canestrelli Ungheresi, Coccobello*	

BEVANDE ANALCOLICHE

Marco Colzani

Utilizza solo frutta che cresce nei territori tradizionalmente più vocati e dove il microclima dà la possibilità alla pianta di esprimersi al meglio.
Tutti i prodotti non contengono conservanti, coloranti o additivi, solo le migliori materie prime

OTRO Alternativa gastronomica pensata come un botanica pairing: aceti di vino invecchiati, succhi da frutteti artigianali, spezie ed erbe distillate	
OTRO ORANGE 220ml Ingredienti: succo di mela, acqua, aceto d'uva, purea di frutto della passione, olio essenziale di rosmarino e alloro	6€ 220ml
OTRO RED 220ml Ingredienti: succo di mela, acqua, aceto d'uva, purea di ribes nero, cardamomo nero, fieno greco, olio essenziale di ginepro e finocchio	6€ 220ml
COCKTAIL ANALCOLICO 500ml Succo 100% di frutta italiana Ingredienti: succo di mela, succo di pompelmo, purea di ribes nero, succo di limone	7€ 500ml
SUCCHI DI FRUTTA ITALIANA	
Succo di Mandarino Tardivo di Ciaculli - Sicilia ingredienti: Mandarino 100%	7€ 500ml
Succo di Mela var. Pinova - Lombardia ingredienti: Mela100%	7€ 500ml
Succo di Ciliegia var. Ferrovia - Lombardia ingredienti: Ciliegia 100%	7€ 500ml

Per i vini d'asporto, consultate il nostro negozio online https://mangiarebereuomodonna.com/negozio/

MANGIARE BERE UOMO DONNA

Menu Asporto

Il servizio asporto solo su prenotazione, telefono o Whatsapp: 3348806508

CAFFE

Torrefazione artigianale Gli Ormesini, Verona

MOKA Settanta Trenta *Gusto - Cacao, Tabacco e Caramello.* *80% arabica 20% robusta* *Miscela del caffè Brasile, Columbia, CostaRica (tra 1200 e 1800 metri), Honduras e India*	7€ 250ml
MOKA Cento *Gusto - note floreali e agrumate valorizzate dalla tostatura chiara.* *100% arabica* *Miscela del caffè Brasile, Columbia, Etiopia (coltivato a 2000 metri), Guatamela e Perù*	8€ 250ml

Per i vini d'asporto, consultate il nostro negozio online https://mangiarebereuomodonna.com/negozio/