

La
DOGANA
del
BUONGUSTO



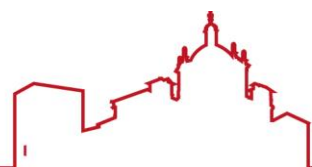
APERITIVO IN DOGANA

Dalle 18:30 alle 20:30

Il prezzo dell'aperitivo include una selezione di prodotti tipici e di assaggi della nostra cucina

The price includes a selection of typical products and of delicacies from our kitchen

Negli alimenti preparati nel nostro locale potrebbero essere presente in tracce i seguenti allergeni in forma di derivati o base contenuti gli stessi: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. I prodotti o le ricette contenenti tali ingredienti saranno evidenziati tramite sottolineatura. (Regolamento UE 1169/11, art. 44, c. 1, lettera a).



Abbiamo talvolta riscontrato, per le pietanze elencate, che il prodotto surgelato all'origine riscontrasse qualità e sicurezza migliori di quello fresco. Nelle pietanze elencate potrebbero quindi essere presenti prodotti surgelati all'origine.

I NOSTRI VINI € 10,00

Our wines

VINI SPUMANTI – SPARKLING WINES

S.A.	MIÒL <i>Prosecco Treviso DOC</i>	Bortolomiol	11%
S.A.	FRANCIACORTA <i>Brut DOCG</i>	Majolini	12,5%
2013	ALTA LANGA <i>Brut DOCG</i>	Ettore Germano	12,5%
S.A.	BRUT TRADITION	Dourdon-Vieillard	12%
S.A.	BRUT ROSÉ	Costaripa	12%

VINI BIANCHI – WHITE WINES

2014	NASCETTA <i>Langhe DOC</i>	Ettore Germano	11,5%
2015	GEWÜRZTRAMINER <i>Alto Adige DOC</i>	Colterenzio	14,0%
2015	CHARDONNAY <i>Langhe DOC</i>	Moccagatta	13,5%
2015	DONNA CLEMENTIA <i>Verdicchio Cast. Jesi Sup. Classico DOC</i>	Croce del Moro	13,5%
2015	GRILLO	Centopassi	12,5%
2012	BALLARINO <i>Vermentino Maremma Toscana DOC</i>	Valdonica	13,0%

VINI ROSSI – RED WINES

2014	ROERO <i>DOC Nebbiolo</i>	Matteo Correggia	13,5%
2014	TEROLDEGO <i>Rotaliano DOC</i>	Ist. San Michele all'Adige	13,0%
2015	DOGANA <i>Rosso di Montepulciano DOC</i>	Fattoria Palazzo Vecchio	13,5%
2015	BRANCIFORTI <i>Rosso Nero d'Avola</i>	Firriato	13,0%
2013	SALICE SALENTINO <i>Riserva DOC Negroamaro</i>	Cantele	13,0%
2010	NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>Riserva DOCG</i>	Fattoria Palazzo Vecchio	14,0%
2013	BARBARESCO <i>DOCG</i>	Vinchio - Vaglio Serra	14,0%

VINI ROSATI – ROSÉ WINES

2016	ROSAMARA <i>Chiaretto del Garda DOC</i>	Costaripa	12,5%
------	---	-----------	-------

🌿 LE BIRRE ARTIGIANALI (0,75 L) € 13,00

Craft beers

S.A.	AUDACE <i>Strong Ale</i>	32 Via dei Birrai
S.A.	CRUMI <i>Wheat Beer</i>	32 Via dei Birrai
S.A.	OPPALE <i>Hopped Ale</i>	32 Via dei Birrai



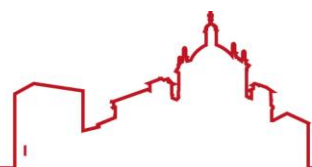
Vegetariano (Vegetarian)



Glutine (Gluten)




Milanese (Typical Milanese)



SFIZI & DEGUSTAZIONI




PROSCIUTTI E SALUMI

Cold meats

-  **di salumi classici:** *Typical Italian cold meat selection*
Coppa piacentina, mortadella classica, salame di Felino, lardo alle erbe € 10,00
- **di salami:** *Salami assortment*
Salame di Felino, Strolghino, Finocchiona, Salame toscano € 12,00
- **di prosciutti crudi:** *Raw-ham selection*
Prosciutto di Sauris, prosciutto crudo di Parma, Culatello € 15,00
- **di salumi selvaggi:** *Game cold meat assortment*
Prosciutto crudo di cinghiale, prosciutto crudo di cervo, prosciutto di renna € 16,00

FORMAGGI

Cheese

-  **Degustazione di formaggi:** *Cheese selection*
tome speziate ed erborinate, noti formaggi italiani accompagnati con confettura di stagione e miele € 16,00
-  **Piccola degustazione di formaggi:** *Small cheese assortment*
tome speziate ed erborinate, noti formaggi italiani accompagnati con confettura di stagione e miele € 12,00
-  **Degustazione di formaggi di capra:** *Goat cheese selection*
Formaggi di diverse stagionature e formaggi speziati accompagnati con confettura di stagione e miele € 18,00



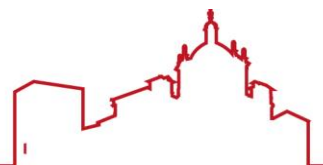
Vegetariano (Vegetarian)



Glutine (Gluten)



Milanese (Typical Milanese)



PESCI AFFUMICATI & MARINATI

Smoked & marinated fishes

- **Degustazione di pesce affumicato:** *Smoked fish assortment*
Pesce spada, tonno, salmone, coregone e trota e affumicati € 16,00

- **Selezione pesce marinato:** *Marinated fish assortment*
Salmone marinato all'aneto, orata marinata agli agrumi,
trota marinata al pepe rosa e olio alla vaniglia € 14,00

- ✿ **Gran degustazione di pesce** (*per due persone*): *Large fish assortment*
Pesce spada, tonno, salmone, trota e coregone affumicati; salmone,
trota e orata marinati, uova di Coregone con panna acida, cipolla,
pane ai cereali tostato e olio alla vaniglia € 34,00

- ✿ **Uova di Coregone con panna acida, cipolla e pane ai cereali tostato**
Whitefish roe with sour cream and onion, toasted cereal bread € 14,00

OCA & FOIE GRAS

Goose & Foie Gras

- ✿ **Degustazione d'oca & Foie Gras:** *Goose and Foie Gras selection*
Prosciutto d'oca, crostone di pane con Bloc de Foie Gras, scaloppina
di Foie Gras e confettura di rabarbaro
Smoked goose ham, toasted bread with Bloc of Foie Gras, Foie Gras scallop
and rhubarb jam € 29,00

- ✿ **Piccola degustazione d'oca & Foie Gras:** *Small goose and Foie Gras selection*
Prosciutto, crostone di pane con Bloc de Foie Gras
Smoked goose ham, toasted bread with Bloc of Foie Gras € 20,00



Vegetariano (Vegetarian)



Glutine (Gluten)




Milanese (Typical Milanese)

DALLA CUCINA

Chef's delicacies

- **Insalata di trippa frita e sedano, spuma di limone**
Deep fried tripe and celery salad with lemon foam € 10,00

- **Capesante con crema di cavolfiore, capperi e arancia**
Sea Scallops with cauliflower cream, capers and orange € 12,00

-  **Frittata con verdure di stagione, aglio nero e cialda di Parmigiano**
Frittata with seasonal vegetables, black garlic and Parmigiano waffer € 10,00

- **Tartare di manzo affumicato, composta di cipolle rosse di Tropea e senape**
Smoked beef Tartare with Tropean red onion and mustard compote € 15,00

- **Burrata della Murgia con puntarelle, acciughe e pomodori secchi**
Burrata fresh cheese with Puntarelle salad, anchovies and sun dried tomatoes € 12,00



Vegetariano (Vegetarian)



Glutine (Gluten)



Milanese (Typical Milanese)

