



MENÙ

TWENTYONE



pir meu cori alligrari



TAGLIERI

GUSTOSI E AROMATICI

FOCACCERIA
SALUMERIA
APERITIVI

TERRA

salumi e formaggi con salse d'accompagnamento
cold cuts and cheese platter with accompanying sauces

S	M	L
15	25	35

VEGETARIANO

formaggi e verdure con salse d'accompagnamento
cheese and vegetables platter with accompanying sauces

15	25	35
----	----	----



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. La lista degli allergeni è disponibile su richiesta.



BRUSCHETTONI

FRESCHI E CROCCANTI

FOCACCERIA
SALUMERIA
APERITIVI

DECAMERON

pomodorini, origano e olio evo 1,50
cherry tomatoes, oregano and extra virgin olive oil

PROMESSI SPOSI

lardo, provolone dolce e lime 2,00
lard, mild provolone and lime

INFERNO

nduja e straciatella 2,00
nduja and straciatella

PURGATORIO

melanzane e ricotta salata 2,00
eggplant and salted ricotta

PARADISO

straciatella, capuliatto e olio evo 2,00
straciatella, capuliatto and extra virgin olive oil

VITA NOVA

mortadella, burrata e pesto di pistacchio 3,00
mortadella, burrata and pistachio pesto

SECRETUM

tuma e acciughe 2,00
tuma cheese and anchovies

Customers are requested to inform the staff of any need to consume allergen-free foods before ordering. The list of allergens is available upon request.



BOMBETTE

SFIZIOSE E SOFFICI

FOCACCERIA
SALUMERIA
APERITIVI

BAROCCA

mortadella, pesto di pistacchio e mozzarella

2,50

mortadella, pistachio pesto and mozzarella

ARCADIA

carne di cavallo, svizzero e olio evo

3,00

horse meat, swiss cheese and extra virgin olive oil

CLASSICA

prosciutto cotto e mozzarella

2,00

ham and mozzarella

ROMANTICA

petto di pollo, svizzero, origano, aceto e olio evo

3,00

chicken breast, swiss cheese, oregano, vinegar and extra virgin olive oil

SCAPIGLIATA

wurstel, patatine, ketchup e maionese

2,00

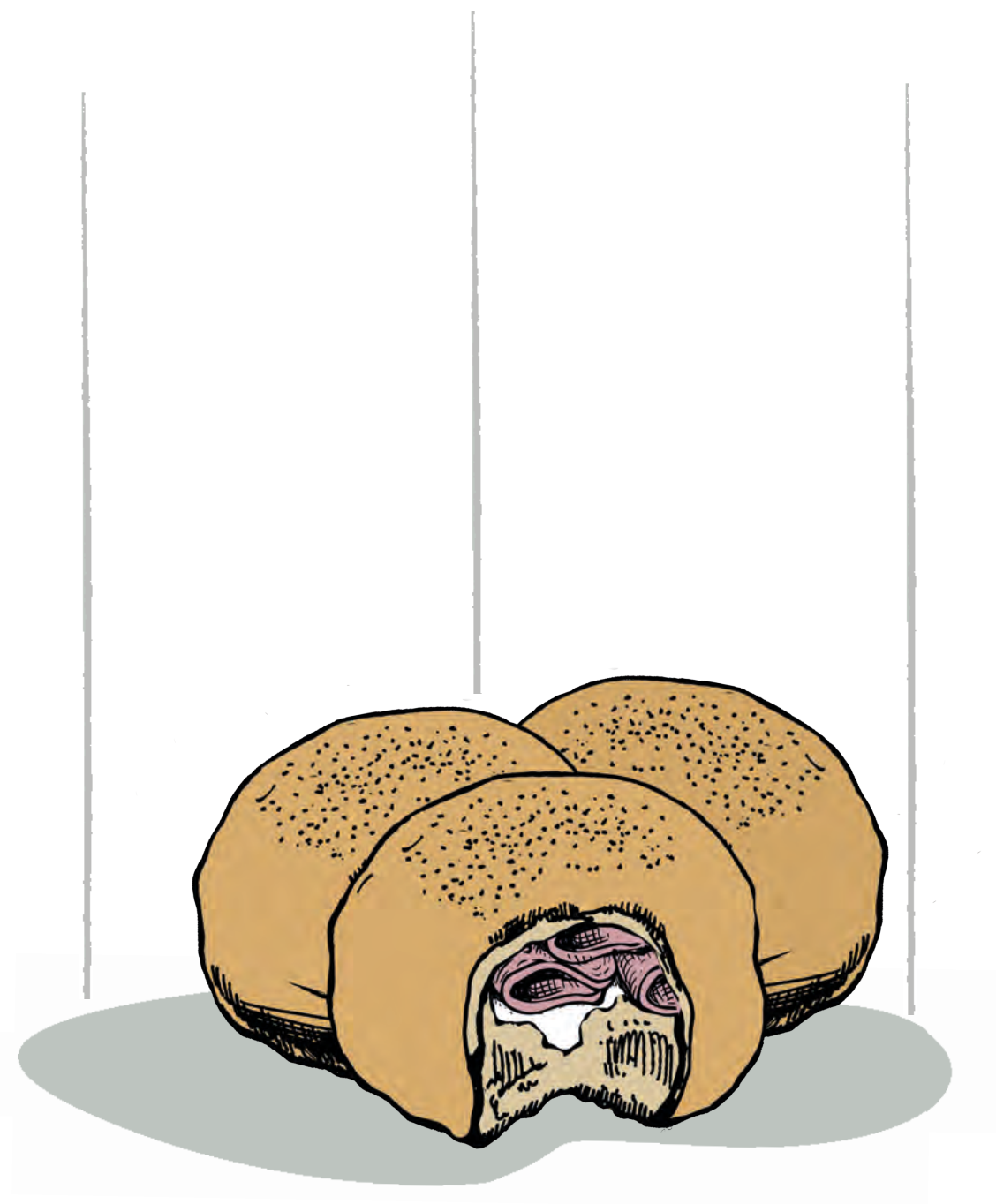
wurstel, fries, ketchup and mayonnaise

FUTURISTA

funghi e salsiccia

2,50

mushrooms and sausage





SCACCIATE

GOLOSE E CASARECCE

FOCACERIA
SALUMERIA
APERITIVI

EPICA

S M

salsiccia, patate, verdure, capperi e olio evo

2 5

sausage, potatoes, vegetables, capers and extra virgin olive oil

LIRICA

salsiccia, patate, capperi e olio evo

2 5

sausage, potatoes, capers and extra virgin olive oil

DRAMMA

prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro e olio evo

2 5

ham, mozzarella, tomato, and extra virgin olive oil

ROMANZO

prosciutto, mozzarella, melanzane, uovo sodo, origano e olio evo

2 5

ham, mozzarella, eggplant, egg, oregano and extra virgin olive oil

NOVELLA

spinaci, mozzarella e olio evo

2 5

spinach, mozzarella and extra virgin olive oil





FOCACCE

CLASSICHE

FOCACERIA
SALUMERIA
APERITIVI

DANTE

salame ungherese, scamorza affumicata e olive verdi

hungarian salami, smoked scamorza and green olives

5,00

PETRARCA

pancetta, gorgonzola, miele e rosmarino

bacon, blue cheese, honey and rosemary

5,00

BOCCACCIO

prosciutto cotto, provola dolce e funghi dolci

ham, mild provola and sweet mushrooms

5,00

ARIOSTO

paesanella dolce, nduja e caciocavallo

mild paesanella salami, nduja and caciocavallo cheese

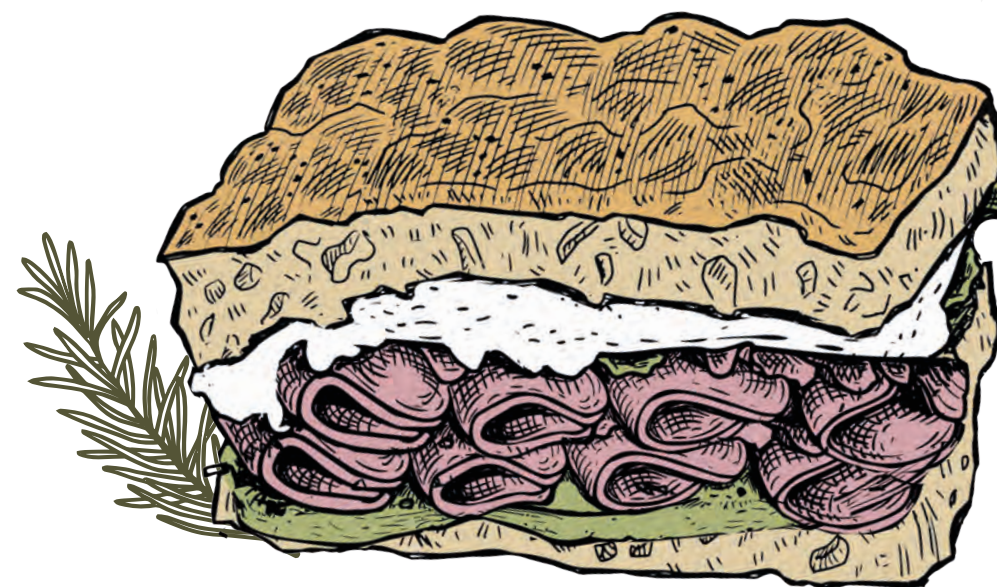
5,00

TASSO

prosciutto arrosto, mozzarella fiordilatte e olio al tartufo

roast ham, fiordilatte mozzarella and truffle oil

5,00





FOCACCE

SPECIALI

FOCACERIA
SALUMERIA
APERITIVI

FOSCOLO

prosciutto crudo, stracciatella e capuliatto

dry-cured ham, stracciatella and capuliatto

6,00

MANZONI

speck, brie, noci, confettura di pere e olio evo

speck, brie cheese, pear jam and extra virgin olive oil

6,00

LEOPARDI

bresaola, scaglie di grana padano D.O.P, rucola, limone e olio evo

bresaola, grana padano shavings, rocket, lemon and extra virgin olive oil

7,00

VERGA

coppa, ricotta, capuliatto e miele

dry-cured pork neck, ricotta cheese and honey

6,00

PASCOLI

mortadella, stracciatella, pesto e granella di pistacchio

mortadella, stracciatella, pistachio pesto and crumb

6,00

D'ANNUNZIO

salmone, philadelphia, pepe e olio evo

salmon, philadelphia, black pepper and extra virgin olive oil

6,00

PIRANDELLO

prosciutto crudo, stracchino, melanzane e basilico

dry-cured ham, stracchino cheese, eggplant and basil

6,00

UNGARETTI

prosciutto cotto, pecorino, compostata di cipolle e capuliatto

ham, pecorino cheese, onion chutney and capuliatto

6,00





FOCACCE

VEGETARIANE

FOCACERIA
SALUMERIA
APERITIVI

CARDUCCI

mozzarella, pomodoro ciliegino, basilico e olio evo

mozzarella, cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil

4,00

CALVINO

**crema di ceci, pomodori secchi, verdure grigliate,
trito di mandorle e olio evo**

chickpeas cream, sun dried tomatoe, grilled vegetables,
almonds crumb and extra virgin olive oil

5,00



FOCACCE

DOLCI

FOCACERIA
SALUMERIA
APERITIVI

MORANTE

nutella, granella di nocciola e zucchero a velo

nutella, hazelnut crumb and icing sugar

4,00

MERINO

crema di pistacchio, granella di pistacchio e zucchero a velo

pistachio cream, pistachio crumb and icing sugar

5,00

