

## Bruschette

*Pane toscano a lievito madre cotto in forno a legna e olio EVO di Tenuta Saiano*

<b>DEGUSTAZIONE BRUSCHETTE CASA MASSANI</b> (due pezzi per gusto)	25
- Roastbeef, rucola, senape di Digione, datterino bruciato	
- Mortadella artigianale di Bologna "Favola", stracciatella e granella di pistacchi	
- Melanzana alla griglia, crema di pomodoro datterino, Parmigiano 24 mesi e pesto di basilico	
- Caponatina di verdure	
<b>DEL FICO</b> - 4 pezzi	12
Ricotta montata, prosciutto di Parma 24 mesi riserva, fichi e miele	
<b>LA BOLOGNA</b> - 4 pezzi	12
Mortadella artigianale di Bologna "Favola", stracciatella e granella di pistacchi	
<b>PANE E SALAME</b> - 4 pezzi	12
Salame di Tenuta Saiano servito con pane al lievito madre	
<b>DEL GIARDINO</b> - <i>vegetariana</i> - 4 pezzi	8
Pomodoro datterino rosso e giallo, basilico fresco e olio EVO di Tenuta Saiano	
<b>LA SICILIANA</b> - <i>vegetariana</i> - 4 pezzi	8
Caponatina di verdure	
<b>FIORI NEL CANTABRICO</b> - 4 pezzi	14
Zucchine grigliate, stracciatella, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico e filetti di peperoncino essiccato	
<b>VITELLO AL MARE</b> - 4 pezzi	14
Girello di vitello cotto lentamente, insalatina croccante, salsa tonnata e fiori di capperi	
<b>GIARDINETTO</b> - focaccia al tegamino 4 spicchi	14
- Roastbeef, rucola, senape di Digione, Parmigiano Reggiano 24 mesi, datterino bruciato	
- Zucchine grigliate, stracciatella, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico	

## Taglieri

<b>TAGLIERE DI FORMAGGI</b>	18
Selezione di formaggi serviti con miele e marmellata artigianale	

## Dolci di ViaSaffi32

<b>CASSONCINO ALL'ALBICOCCA O RAVIOLE ALLA NUTELLA</b>	2,5
Realizzati freschi tutti i giorni	
<b>GLI SCROCCADENTI</b>	
Cantucci bianchi e al cioccolato	5,5
abbinati al vermouth Demos	10
<b>IL GELATO</b>	8
Gelato artigianale alla crema con pesche nettarine di Romagna saltate e mentuccia	