

Menu Take Away

Cantina del Vescovo - Angry Diamond Restaurant

Like a "Taglieri"

Jamon Iberico de Bellota Reserva Especial. 16

Prosciutto Crudo d'Ossvaldo. 14

Lardo di Patanegra. 10

Salame di Sauris e Formaggio Tabor Zidarich 2Mesi. 12

Piatto Iberico. Jamon Iberico De Bellota Reserva Especial. Lomo Iberico.
Chorizo Dolce. 16

"Tagliere primo sale." Salame di Sauris. Prosciutto Crudo d'Ossvaldo.
Pancetta d'Ossvaldo. Formaggio Pecorino Toscano. 15

Tartare

Tartara di Fassona Piemontese Condita. 16

Tartara di Gambero Rosso Sicilia marinato al Lime con Avocado. 16

Tartara ai 3 Pomodori. Pomodoro Cuor di Bue. Pomodoro Camone.
Pomodorino Datterino Giallo. Burratina d'Andria. 10

In mancanza di prodotto fresco può essere utilizzato prodotto congelato/abbattuto in proprio secondo e nel rispetto della normativa HACCP.

Il pesce fresco servito crudo viene abbattuto a -20°C secondo le norme vigenti ex Regolamento CE n.583/2004.

Si avvisa la gentile clientela che nelle pietanze servite sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche a richiedere informazioni al personale presente nel locale.

Focaccine fatte in casa Terra - Mare

Panino Focaccia con Cotoletta di Pollo Fritto, Maionese, Zucchine grigliate, Pomodoro Cuor di Bue. 6

Panino Focaccia "Spaccaballe" con Arrosto di Maiale, Maionese, Ketchup, Pomodoro San Marzano, Lattuga. 7

Panino Focaccia "Vegetariano", ricotta Zidarich, Pepe Nero, Peperone Rosso abbrustolito e marinato nell'olio e Zucchina grigliata. 6

Panino Focaccia "Bellota", Jamon Iberico de Bellota Reserva Especial, Tabor "Zidarich". 8

Panino Focaccia con Gamberi al Vapore, Zucchine, Maionese, Piccante a piacere. 8

Panino Focaccia con Mortadella, Peperone Rosso Sous Vide sott'olio e Gorgonzola al cucchiaino. 6

Panino Focaccia con Rostbeef, Zucchine, Grana a scaglie, Olio d'Oliva, Sale e Pepe. 7

Panino Focaccia Bocconcino,
Parte di Manzo Rarissima (500 gr ogni 180 kg di carne) cotta al sangue, Senape di Digione, Pomodoro Cuore di Bue. 8

Panino Focaccina "Fiordo", con Salmone, Burro Chiarificato, Lime, Aneto. 8

Box Tartine

Jamon Iberico de Bellota Reserva Especial
Prosciutto d'Osvaldo
Lardo di Patanegra
Salame di Sauris e Formaggio Tabor Zidarich 2M
Tartara Fassona Piemontese Condita
Tartina con Caponatina della Casa

Box 4 Tartine 5
Box 8 Tartine 10

Arancino Elaborato di Riso (Maionese & Piccante a Piacere). 2

In mancanza di prodotto fresco può essere utilizzato prodotto congelato/abbattuto in proprio secondo e nel rispetto della normativa HACCP.
Il pesce fresco servito crudo viene abbattuto a -20°C secondo le norme vigenti ex Regolamento CE n.583/2004.

Si avvisa la gentile clientela che nelle pietanze servite sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche a richiedere informazioni al personale presente nel locale.

Panini

Hamburger Spagna.
Cipolla caramellata, Pomodoro, ketchup/maionese, Lattuga,
Patatine Fritte. 13

Hamburger Spagna Deluxe.
Cipolla caramellata, Pomodoro, Cheddar,
ketchup/maionese, Lattuga, Patatine Fritte. 14

Pan Carré con Tartara di Fassona Piemontese Condita.
Zucchine. Maionese. Piccante a piacere. 8

La Carne YOU **VIDE**

Filetto di Angus con contorno. 20

Picanha Spagna con contorno. 18

Cuberoll Spagna con contorno. 18

Japanese Style con contorno. 18

Chuleton x 2 con bottiglia di vino Rosso Spagna Solar de
Ibalonja. 50

Contorni

Pimentos. Friggirelli verdi dolci. 6

Pomodori. 5

Asparagi Burro e Menta. 6

Patate al forno. 4

Caponatina di Melanzane. Pomodorini Pachino. Olive Taggiasche. 4

Patatine Fritte. 4

In mancanza di prodotto fresco può essere utilizzato prodotto congelato/abbattuto in proprio secondo/e nel rispetto della normativa HCCP.

Il pesce fresco servito crudo viene abbattuto a -20°C secondo le norme vigenti ex Regolamento CE n.583/2004.

Si avvisa la gentile clientela che nelle pietanze servite sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche a richiedere informazioni al personale presente nel locale.