



# LOCANDA LE 4 CIACOLE

## DAL BANCO

Era il 1904 quando Guido Scandogliero apriva le porte della storica bottega di Roverchiara.

121 anni dopo siamo ancora dietro quel banco, con la stessa voglia di farvi scoprire il nostro mondo con passione

**PORCO MONDO** € 19.00

Selezione di salumi artigianali provenienti da aziende agricole italiane

**AL COLTELLO** € 30.00

Selezione di salumi pregiati tagliati a coltello

**PATANEGRA** € 35.00

Jamon de Bellota 100% Iberico Patanegra 7 anni in cantina accompagnato da pan con tomate

**MUNTO AL PUNTO GIUSTO**

Selezione di formaggi accompagnata da miele o confettura.

Dai formaggi freschi a quelli stagionati, con latte di pecora, capra o vacca, fino agli erborinati.

Vi chiediamo di tuffarvi nel mondo di Tiziano e di scegliere insieme quelli che più vi appassionano.

**ANTIPASTO DI SALUMI** € 10.00

Per una persona

**GIARDINIERA** € 6.00

# DALLA CUCINA

## PER INIZIARE

---

Risotto alla rapa rossa e finocchio croccante	€ 15.00
Fusilloni di grano duro al ragù d'anatra	€ 14.00
Come a Venezia: lasagna gratinata di pesce di stagione	€ 17.00
Minestrone di verdure con "le codeghe" e pane croccante	€ 10.00

## PER PROSEGUIRE

---

Fritto misto al "burcio"	€ 24.00
Moscardini in umido alla Chioggiotta	€ 19.00
Faraona in tecia come na olta	€ 19.00
Guancia di black angus su purè di patate	€ 19.00
Costata di pezzata del Mazury allo stato brado	€ 7.50/HG
Fiorentina di pezzata del Mazury allo stato brado	€ 8.50/HG

La manzetta della Masuria arriva dalla regione Prussiana dei mille laghi, detta appunto Mazury.

Questa particolare manza a manto bianco pezzata nera, vive allo stato brado ed è molto marezata

È una carne molto tenera e gustosa con un finale dolce dovuto all'integrazione della barbabietola da zucchero nella sua alimentazione durante l'ultima fase dell'allevamento, prima della macellazione.

La combinazione tra la parte grassa e gli zuccheri della barbabietola favoriscono la reazione di Maillard.

Contorni	€ 6.00
----------	--------

## E SE VOLESSI UNA COSA ANCOR PIÙ SEMPLICE?

---

<b>STRIA</b>	€ 4.50	<b>MARINARA</b>	€ 6.00
Olio, sale e rosmarino		Pomodoro, aglio e origano	
<b>MARGHERITA</b>	€ 6.50	<b>LA GRICIA</b>	€ 12.50
Pomodoro, mozzarella e olio extravergine d'oliva		Mozzarella, scamorza affumicata, pancetta piacentina e pepe di Sarawak	
<b>ORTOLANA</b>	€ 9.50	<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, cipolla rossa e peperoni		Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive nere e funghi	
<b>COTTO E FUNGHI</b>	€ 9.00	<b>TIZIANO</b>	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi		Mozzarella, zucchine, cipolla e stortina Veronese	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	€ 9.50	<b>GOLOSA</b>	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla		Mozzarella, gorgonzola e mortadella	
<b>DELICATA</b>	€ 11.00		
Mozzarella, pomodorini, stracciatella e pesto			

## C'È ANCORA UNO SPAZIETTO

---

Torta delle rose (un must)	€ 8.00
Genoise al cioccolato amaro e cuore morbido al cioccolato al latte	€ 8.00
Semifreddo all'ananas brasato e vaniglia Bourbon	€ 8.00
Tanto alla fine prendete sempre... il tiramisù	€ 8.00
“La boca no le straca...” due assaggini di formaggio abbinati al nostro vermouth l'Emilio	€ 10.00

Lounge bar

