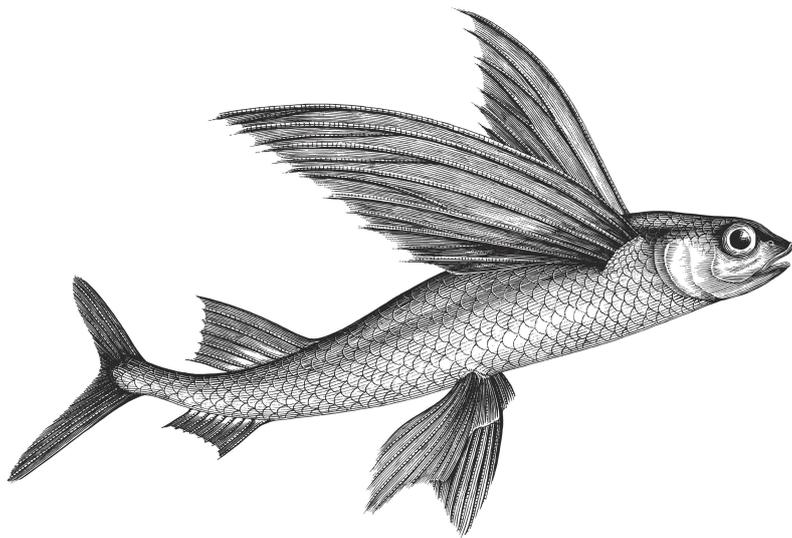


COMPAGNIA DEL TAGLIO  
ENOTECA

**CUCINA**

THOMAS BARONE CHEF



COMPAGNIA DEL TAGLIO

### **TIRAMILA'**

Tiramisù di baccalà mantecato, spuma di patate e bottarga affumicata

latte pesce 12,00

### **SALMONE**

Filetto di salmone norvegese affumicato e avocado

pesce 14,00

### **CANTABRICO**

8 acciughe del Cantabrico, burro montato e pane

latte, pesce 12,00

### **TORTELLINI**

Tortellino modenese in crema di Parmigiano Reggiano

uova latte glutine 12,00

### **TORTELLINI**

Tortellino modenese in brodo di cappone

glutine 15,00

### **PASSATELLO**

Passatello asciutto, zucca delica , funghi porcini e salvia

12,00

### **PASSATELLO**

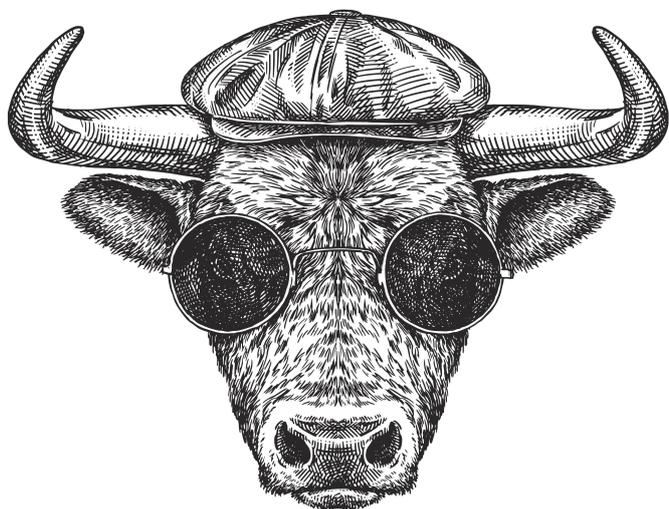
Passatello in brodo di cappone

10,00

### **SPAGHETTO AL CAVIALE**

Spaghettoni "Mancini", caviale Calvisius (10gr, - *cottura 16 minuti*)

pesce 22,00



COMPAGNIA DEL TAGLIO

### **BATTUTA**

Tartare di Fassona piemontese, capperi, acciuga e limone

senape pesce 13,00

### **ANATRA**

Coscia d' anatra confit

15,00

### **ENTRECOTE**

Entrecote alla griglia

18,00

### **CULATELLO**

Culatello di Zibello Podere Cadassa, pane e burro montato

17,00

### **PATANEGRA**

Patanegra seleccìon Emiliano Garcia, cortado a mano, pan y tomato

glutine 20,00

### **PICO CHEVRE**

Formaggio Pico chevre (125gr) al forno servito con pane croccante e patate

latte 15,00

### **MONT DOR**

Formaggio Mont d'or (500gr) al forno servito con pane croccante e patate

latte 36,00



COMPAGNIA DEL TAGLIO

### **PUNTARELLE**

Puntarelle ripassate in padella con acciughe e peperoncino

pesce 7,00

### **ZUCCA**

Zucca delica mantovana al forno

5,00

### **CAVOLFIORE**

Cavolfiore fresco e pangrattato profumato

glutine 7,00

### **BIETOLE**

Bietole fresche saltate in padella con pinoli e uvetta

frutto a gusci 5,00

### **PATATE**

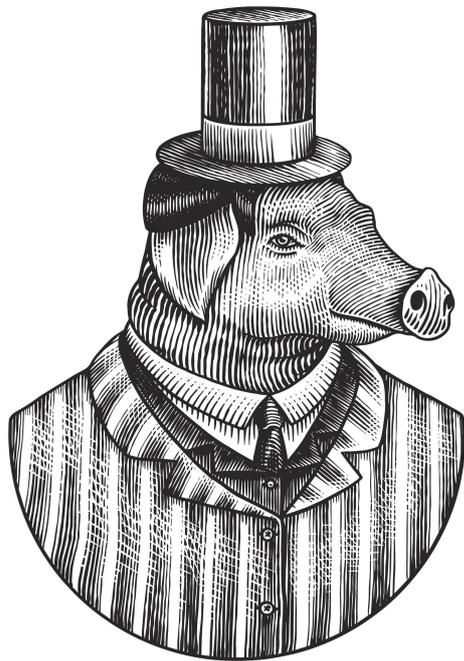
Patate di Montese al forno

5,00

### **GIARDINIERA**

La nostra giardiniera di verdure in agrodolce

solfiti sedano 5,00



COMPAGNIA DEL TAGLIO

## **CRESCENTINE**

8 Crescentine della tradizione modenese

glutine latte 4,00

## **TAGLIERE SALUMI MISTI DEL TERRITORIO**

Prosciutto di Parma oltre 26 mesi Attolini,  
Mortadella Bologna Veroni extralusso, Pancetta La Rocca,  
Coppa piacentina Peveri, Salame Piacentino Peveri,  
Ciccioli montanari Franceschini  
15,00

## **TAGLIERE PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA**

15,00

## **SELEZIONE FORMAGGI MORBIDI VALSAMOGGIA**

Squacquerone, caciotta pecora/mucca, ricotta di latte  
latte 7,00

## **PINZIMONIO**

Verdure fresche crude  
sedano 6,00

## **LARDO E PARMIGIANO**

Battuto di lardo, pancetta, aglio, rosmarino e P.Reggiano 24 mesi  
latte 4,00

## **HUMMUS**

Hummus di ceci  
sesamo 4,00

## **GORGONZOLA**

Gorgonzola Benedetto Croce Riserva e noci  
latte 4,00



COMPAGNIA DEL TAGLIO

coperto € 2,50  
comprensivo di acqua microfiltrata naturale e frizzante

Acqua Plose vetro € 3,00

In presenza di tavoli numerosi,  
in fase di ordinazione,  
si chiede gentilmente di attenersi  
ai consigli del personale onde evitare  
tempi di attesa allungati e problemi nel servizio.

La cucina rimane aperta  
nei giorni feriali fino alle 22:30,  
il week-end alle 23:00.

Alcuni alimenti non recuperabili freschi,  
verranno sostituiti con surgelati.

Per ogni pietanza sono elencati gli allergeni,  
si prega di segnalare eventuali allergie  
o problematiche legate agli ingredienti.

I prezzi esposti delle bottiglie  
si intendono per l'asporto.  
Il servizio al tavolo comporta un aumento  
di € 8,00 sul costo della bottiglia.

Costi di nuovi arrivi, riserve e vecchie annate  
chiedere al personale.  
Per le bottiglie di vecchie annate  
vale la formula "visto e piaciuto"

### **BAROZZI e MASCARPONE**

Torta Barozzi, l'originale Gollini e spuma di mascarpone

frutta a guscio latte uova 8,00

### **SPUMA di MASCARPONE**

Spuma di mascarpone

latte uova 5,00

### **ZUPPA INGLESE**

Zuppa inglese classica

latte uova glutine 6,00

### **PANETTONE DI GENNARO ESPOSITO**

Panettone classico di Gennaro Esposito

latte uova glutine 7,50

### **TORTE**

Bis di torte della tradizione modenese

latte uova glutine 7,00

### **CANTUCCI e ZIBIBBO**

Cantucci artigianali e Zibibbo

latte uova glutine 8,00

**MOSCATO FRIZZANTE**

5,00

**MOSCATO PASSITO**

6,00

**ZIBIBBO**

6,00

**VIN SANTO**

8,00

**TORCOLATO**

8,00

**BAROLO CHINATO**

8,00

*Per distillati base, amari e digestivi chiedere al personale di servizio*

**AMARO AMARA**

5,00

**GRAPPA MONTEVERTINE**

8,00

**CHARTREUSE GIALLA/VERDE**

8,00

**CHARTREUSE V.E.P.**

15,00

**RUM HAMPDEN 8 ANNI**

8,00

**RUM ABUELO 12 ANNI**

12,00

**WISKY LAPHROAIG**

8,00

**WISKY WATERFORD**

12,00

**VODKA BELVEDERE SMOGORY FOREST**

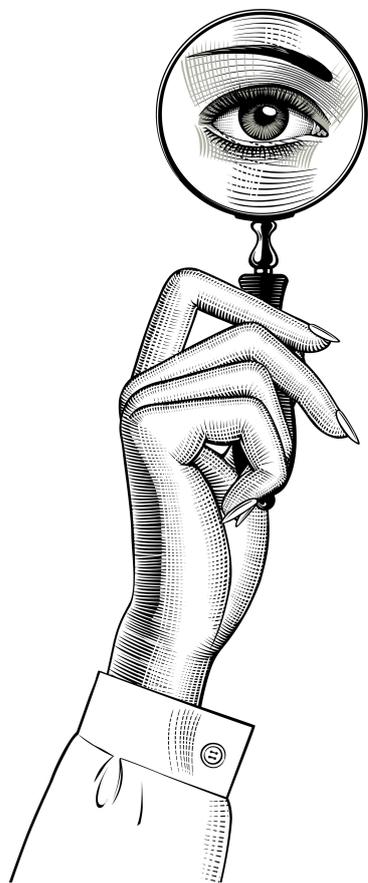
8,00

**GIN TONIC SECCO/AROMATIZZATO START**

8,00

**GIN TONIC SECCO/AROMATIZZATO PREMIUM**

10,00



## COMPAGNIA DEL TAGLIO

### **FUORIMENU'**

### **GUANCIALE**

Guanciale cotto a bassa temperatura, salsa al Grasparossa e gremolada

crostacei 14,00

### **POLPO**

Polpo alla brace, crema di patate, pomodorini, capperi olive e limone

crostacei 15,00

### **GAMBERI**

Gamberi al vapore, cavolo rosso, mele annurche e aneto

crostacei 15,00