

Antica
Osteria
del Leone
Barberini

APERITIVO E CIOCCHETTI



TAILORED WINE SELECTION



info@osterialeonebarberini.ch
www.osterialeonebarberini.ch

I TRADIZIONALI

Tagliere piccolo di salumi misti	16
Tagliere medio di salumi misti	24
Selezione di formaggi piccola	16
Selezione di formaggi media	24
Il misto di salumi e formaggi piccolo	18
Il misto di salumi e formaggi medio	26

I CICCHETTI

3 bruschettine di pane artigianale con:

Carpaccio di manzo marinato	12
Tartare di tonno rosso	12
Burrata pugliese e acciuga del Mar Cantabrico	12

Gentile ospite,
su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

La vostra soddisfazione è importante per noi.
Tutti i nostri prodotti sono selezionati per la loro freschezza e la loro stagionalità, preparati e cucinati con attenzione.

La cucina e la proposta dei piatti sono a cura di Andrea Bertarini, chef al Montalbano by Mirko Rainer.

I vini sono scelti appositamente per noi da due Sommelier professionisti della nota ME Premium Wine Trading, azienda leader nella commercializzazione di vini provenienti da tutto il mondo.

Provenienza delle carni: CH, I, AUS, P, FR
Provenienza dei prodotti ittici: Mediterraneo, Atlantico e Mare del Nord

