

Dallo storico caseificio Perenzin Latteria nascono i nostri formaggi premiati di CAPRA, VACCA e BUFALA. Qui ha sede l'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia, scuola di formazione che trasmette l'antico sapere del casaro.

Cocktail

Vermouth di Torino storico rosso Cocchi - 4,50
Red Vermouth Cocchi

Spritz Lillo
Succo ai frutti di bosco Giasena, prosecco, vodka, limone - 4,50
Wild berries juice, prosecco, vodka, lemon

Americano IPA
Vermouth rosso Cocchi, Campari, birra IPA - 6,00
Red Vermouth Cocchi, Campari, IPA beer

Vino al calice

Prosecco DOC Castello di Formeniga - 2,00

Prosecco fermo Nonno Pin - Sara Meneguz - 2,00

Cabernet IGT Veneto Castello di Formeniga - 2,00

Abbiamo delle birre alla spina artigianali e dei vini al calice selezionati ogni mese.. guarda la lavagna sul muro o richiedi la carta vini!

We have some craft beers and some wine served in single glasses selected for you.. look at the black board on the wall!

Da condividere

Vasetti dal nostro negozio serviti con crostini di pane artigianale ideali da condividere per l'aperitivo:
jars and selected products from our shop served with croutons of bread. Perfect for an aperitif:

Crema alle Melanzane, Olive e Mandorle
Nonno Andrea (150 g) - 7,00
Nonno Andrea eggplant, olives and almonds cream

Crema alle Zucchine e Capperi Siciliani
Nonno Andrea (150 g) - 7,00
Nonno Andrea Zucchini and sicilian capers cream

Crema ai Carciofi ROI (90 g) - 5,00
ROI Artichoke cream

Acciughe del Cantabrico Conservas Yurrita 1867
in olio d'oliva con burro Beppino Ocellì (all:1,4,7) - 8,00
Conservas Yurrita 1867 Cantabrico anchovies in olive oil with Beppino Ocellì butter

Baccalà mantecato (90 g) (all:5) - 6,50
Creamed salt cod

Sardine in Olio d'Olive e Limone (125 g) - 7,00
Sardines with Lemon in Olive oil

Sardine in Salsa di Pomodoro (125 g) - 7,00
Sardines in Tomato Sauce

Calamari ripieni in Salsa (120 g) - 10,00
Spiced Calamari in Ragout Sauce

i Taglieri

I Taglieri di Formaggi di nostra produzione vengono serviti in purezza per esaltarne il sapore

Tagliere dei nostri Formaggi
piccolo 8,00 - grande 15,00
Cheese board - small 8,00 - big 15,00

Tagliere di Salumi
piccolo 8,00 - grande 15,00
Cured meats board - small 8,00 - big 15,00

Tagliere con Prosciutto crudo di Parma o San Daniele o Norcia
piccolo 9,00 - grande 17,00
Raw ham board: Parma, San Daniele or Norcia small 9,00 - big 17,00

Tagliere da aPERitivo (2-4 persone) - 25,00
con formaggi di nostra produzione, salumi tradizionali e diversi accompagnamenti!
Specialties selection served on a big platter: cheese, cured meats and other gourmet products from our shop

Abbinaci insieme:

pairings - 3,00

Olive Taggiasche di Roi - *Roi Taggiasche olives*

Olive di Cerignola - *Cerignola olives*

Insalata Russa - *Russian salad*

Pomodorini semiseccchi - *Semi-dried tomatoes*

Mostarda o Miele - *Candied fruit mustard or honey - 2,00*

Giardiniera - *pickled vegetables*

Carpaccio di finocchi - *sliced fennels*

RACLETTE

Tutte le sere a partire dalle 18.00
Every evening from 6.00 pm

Piatto di Patate con buccia ricoperto con formaggio
San Pietro fresco filante cotto nella Raclette!
6,00 - (all:7)

Raclette served with potatoes and melted San Pietro cheese grilled on the Raclette

CHIEDI INFORMAZIONI AL PERSONALE PER VISITE GUIDATE AI MAGAZZINI DI STAGIONATURA & DEGUSTAZIONI!
FOR GUIDED TOURS & CHEESE TASTINGS ASK THE STAFF!

www.perenzin.com

IL TAGLIERONE

- su prenotazione -

Selezione di formaggi, salumi e diversi accompagnamenti in un maxi tagliere.
Perfetto per l'aperitivo dalle 6 alle 8 persone 50,00

Specialties selection served on a big platter: cheese, cured meats and other gourmet products from our shop. Perfect for an aperitif Upon reservation only. For 6 to 8 people.