



Culatello & Champagne

Dall'idea di Simone Ferrari e Dario Donelli nasce Tagliere Kiosk, una concezione che si rifà visivamente al chiosco di vecchia memoria, nella versione 2.0 del concetto. Un arredamento curato, elegante e raffinato fa da cornice all'abbinamento gastronomico più sublime: Culatello e Champagne. Dal connubio tra il Re dei Salumi italiani e il Vino più pregiato francese nasce un'esperienza sensoriale senza eguali.

PERCHÉ IL CULATELLO?

Il Culatello è uno dei salumi più pregiati della tradizione gastronomica italiana per il suo inconfondibile sapore, per la complessità della sua preparazione, per la qualità e il valore della parte del maiale utilizzata. Tutti questi elementi gli valgono il titolo indiscusso di Re dei Salumi.

LE SUE ORIGINI

Citato da storici e letterati da almeno tre secoli, nasce fra le nebbie della Bassa Parmense e ha nel Comune di Zibello il proprio feudo. È proprio in questa località, nel cuore della Food Valley italiana, favorita dalle condizioni climatiche particolari caratterizzate da inverni freddi, lunghi e nebbiosi ed estati torride e assolate, che nascono e maturano i suoi inconfondibili aromi di muffe nobili e di sentori muschiati e speziati, il sapore dolce e quella sua consistenza morbida e vellutata.

LA SUA LAVORAZIONE

Il Culatello di Zibello viene prodotto con la parte più pregiata del suino, la noce della coscia, e successivamente lasciato stagionare in cantine secolari e luoghi umidi e bui per non meno di 16 mesi: un processo di vero amore e dedizione. Questo fatto, unito ad una produzione a carattere esclusivamente artigianale e alla lunga stagionatura, ne fanno comprendere il particolare valore.

PREMI

Il Culatello di Zibello è stato uno dei primi prodotti italiani ad ottenere il riconoscimento europeo della Denominazione di Origine Protetta nel 1996 a garanzia della qualità e della tracciabilità del prodotto.



Lo Champagne...ovviamente Ruinart



Maison Ruinart è la più antica Maison de Champagne, fondata il 1° Settembre 1729 a Reims. Il monaco benedettino Dom Thierry Ruinart ne è stato l'ispiratore mentre il nipote Nicolas il fondatore. Ruinart acquista nel 1768 delle antiche cave di gesso di epoca gallo-romana, scavate sotto la città di Reims fino a 38 metri di profondità, per conservarvi le bottiglie. Classificato come patrimonio dell'Unesco, questo sito spettacolare, chiamato Les Crayères, si articola su tre livelli e otto chilometri di gallerie. Il vitigno Chardonnay è l'anima della Maison Ruinart, il filo conduttore che accomuna tutti i suoi Champagne. Presente in proporzioni elevate in tutte le cuvées, quest'uva dà vita a vini luminosi e intensi con una leggerezza unica e una grande freschezza aromatica.



R DE RUINART BRUT - (12% VOL.)

Ruinart Brut incanta con il suo equilibrio tra Chardonnay (40%) e Pinot Nero (49%), con una piccola quantità di Meunier (11%), dando vita ad un vino straordinariamente armonioso. Lo Chardonnay offre finezza e freschezza, mentre il Pinot Nero ricchezza e intensità. Elegante e fruttato, offre un'armoniosa combinazione di rotondità e finale persistente. Dopo aver maturato fino a 2 anni nelle Crayères il vino è pronto per essere degustato alla temperatura di 8/10°C.



RUINART BLANC DE BLANCS - (12,5% VOL.)

In quanto emblema della Maison, Ruinart Blanc de Blancs è eccezionalmente ricco di aromi e interamente composto da uve Chardonnay provenienti dai migliori vigneti. Puro e preciso, il vino con il suo stile ineguagliabile sviluppa una persistente leggerezza che si mescola al palato con inaspettata freschezza e rotondità. Dopo aver maturato fino a 2 anni nelle Crayères questo vino può essere gustato immediatamente.



RUINART ROSÉ - (12,5% VOL.)

Nato nel 1764, Ruinart Rosé è la singolare espressione del gusto Ruinart. Intenso e fruttato, deve il suo palato setoso alla natura complementare delle due uve che lo compongono. Lo Chardonnay (45%) offre finezza, eleganza e freschezza; il Pinot Nero (55% di cui il 19% vinificato in rosso) offre un leggero fruttato con aromi di frutta rossa e note inaspettate di frutta tropicale. Dopo una maturazione fino a 2 anni nelle Crayères questo vino è pronto per essere degustato.

Menu

FOCUS ON: CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Culatello di Zibello 20 mesi di stagionatura	17 €
Culatello di Zibello 27 mesi di stagionatura	20 €
I 42 mesi del Culatello di Maiale Nero	28 €

Tutte le tipologie di Culatello vengono servite accompagnate dalla nostra selezione di Pani, Burro di montagna e Mostarda di frutta

ITALIAN FOOD VALLEY

Tortellini fatti a mano in Crema di Parmigiano Reggiano	15 €
Prosciutto Crudo di Parma dop , Strolghino e Giardiniera	14 €
“Tagliere” di Salumi prodotti senza nitriti o nitrati: Prosciutto Crudo di Parma dop, Coppa Piacentina, Pancetta, Salame	15 €
Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse, Frutta Secca e Perle di Aceto Balsamico	10 €

ITALIAN SPECIALTIES

Burrata, Pomodori Secchi e Acciughe di Sciacca	15 €
Tartare di Fassona Piemontese, Tartufo Nero e Nocciole	16 €
Carpaccio di Mazzancolle, Salsa di Pomodoro a crudo ed Erbe del Mediterraneo	16 €
Gamberi Rossi di Mazara, Olio Extravergine di Oliva e Limone	19 €

BITES

Pane, Culatello di Zibello dop e Fichi caramellati	10 €
Crostini con Salmone Affumicato e Confit di Cipolle Rosse	9 €
Crostini con Tonno marinato, Scarola e Avocado	9 €
Ostriche <i>Gillardeau</i> (da Settembre ad Aprile)	5,00 € /pz

DULCIS IN FUNDO

Salame di Cioccolato	5 €
Torta Sbrisolona con Zabaione	6 €
Torta di Nocciola Piemonte igp senza farina con Crema pasticcera	6 €

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

RUINART EXPERIENCE

Degustazione delle Tre Cuvée della Maison Ruinart (Blanc de Blancs, R de Ruinart Brut e Rosé) guidata dal nostro Wine Expert abbinate al Culatello di Zibello DOP servito nelle sue diverse tipologie e stagionature

45 €



RUINART BY THE GLASS / BOTTIGLIA

R de Ruinart Brut	13/78 €
Ruinart Blanc de Blancs	18/105 €
Ruinart Rosé	18/105 €

VINI DEL TERRITORIO EMILIANO - VENTURINI BALDINI

Spergola T.E.R.S. Bianco	6 €
Malbo Gentile T.E.R.S. Rosso	7 €
Metodo Classico Brut	7 €
Metodo Classico Rosé	8 €

CHAMPAGNE COCKTAIL

SPRITZ ZEN (Champagne, Aperol, Ginger Beer, Ginger)	10 €
FRENCH 75 (Champagne, Tanqueray Ten Gin, Succo di Limone, Zucchero)	12 €
TROPICAL DESTINATION (Champagne, Chartreuse Verde, Sciroppo d'Ananas)	12 €
LA FAVORITE (Champagne, Dom Bénédicte, Miele, Succo di Limone)	12 €

Acqua Panna / S. Pellegrino 750 ml	3 €
Caffè espresso	2 €
Coperto	2 €

Bevi responsabilmente