

MENU

APERITIVO CON IL ‘CICCHETTO VENEZIANO’



Messer Vino, l'amicizia è il vino della vita.

APERITIVO	5
TAGLIERI SALUMI	6-8
TAGLIERI FORMAGGI	9-10
TARTARE	11
INSALATONE	12
DOLCI	13

MESSER VINO

Momento dello stile di vita veneto, una tipologia unica di aperitivo con il
“**Cicchetto veneziano**”.

Il termine, infatti, sta ad indicare un pasto tipico della tradizione veneziana (e poi dell'intero Veneto) che vede un bicchiere di vino accompagnare spuntini di cibo di contenuto diverso fingerfood che lo avvicina molto al concetto di “tapas” spagnola.

Il grande valore di ‘**MESSER VINO**’ viene dalla qualità dei prodotti e delle materie prime.



APERITIVO

CICCHETTO VENEZIANO

dalle 17:30 alle 20:00

8,5 €



**cicchetti o bottoni
(selezione esposta)
+ a scelta
calice vino alla spina
o spritz messer vino**



Giro cicchetto 5pz a 10 €

TAGLIERI

DOLOMITE
10 €

TAGLIERINO DEGUSTAZIONE CON 2 SALUMI ♡ 6 €

COPPA

Coppa di suino stagionata di profumo dolce e caratteristico; gusto dolce e delicato

SOPRESSA

Filetto di suino, dolce e leggermente sapido, con tipico aroma di carne, equilibrato e non troppo speziato.

UBRIACO DI RABOSO

Latte Vaccino, pastorizzato stagionato min. 12 mesi. Formaggio a pasta semidura affinato in vino e vinaccia di Raboso IGT.
Sapore delicato, con piacevole retrogusto vinoso.

PORCHETTA TREVIGIANA

Porchetta cotto al forno, molto fragrante, saporita e gustosa, affettata da fredda

SALAME CONTADINO

Parti più nobili del maiali italiani, con l'aggiunta del vin brulé che dona a questo salame la morbidezza ed il gusto del salame tipico che facevano i nostri padri contadini.

POLPETTA

Carne bovino adulto, carne di suino, carne di tacchino

GIARDINIERA ♡ PANE BAGUETTE RUSTICA

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

LUGANA DOC 5,5 €

Patrizia Cadore

TAGLIERI

ARENARIA
10 €

TAGLIERINO DEGUSTAZIONE CON 2 SALUMI ❖ 6 €

SPECK

Significa “spesso, grasso” le cosce sono aromatizzate con una miscela che comprende solitamente sale, pepe, rosmarino, alloro e bacche di ginepro

SOPRESSA

Filetto di suino, dolce e leggermente sapido, con tipico aroma di carne, equilibrato e non troppo speziato.

VENTO D'ESTATE

Latte Vaccino, pastorizzato stagionato min. 5 mesi. Sapore unico piacevolmente aromatico dal retrogusto che ricorda i profumi di fieno e fiori.

SALAME CONTADINO

Parti più nobili dei maiali italiani, con l'aggiunta del vin brulé che dona a questo salame la morbidezza ed il gusto del salame tipico che facevano i nostri padri contadini.

CARNE SALADA

Prodotta nella zona del Trentino. Ottenuto da carni bovine rigorosamente magre che hanno caratteristiche organolettiche perfette.

POLPETTA

carne bovina adulta, carne di suino, carne di tacchino

GIARDINIERA ❖ PANE BAGUETTE RUSTICA

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC 7,5 €

Plonerhof

TAGLIERI

ANGERA
10 €

TAGLIERINO DEGUSTAZIONE CON 2 FORMAGGI ❖ 6 €

SALAME DI VARZÍ

Carne di suino dal colore rosso rubino e profumo intenso ma semplice con note di carne stagionata e pepe. Al palato è dolce e sapido, consistente ma friabile, aromatico e persistente

SALAME MILANO

Una delle tipologie di salame più apprezzate e consumate al mondo il Milano dal gusto delicato e dalla consistenza tenera

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Prodotto di salumeria ottenuto esclusivamente con la carne salata e stagionata delle cosce di bovino. colore rosso uniforme, con bordo scuro appena accennato per la parte magra e da una piccola venatura di colore bianco per la parte grassa. La sua consistenza è soda ed elastica, il profumo è leggermente aromatico, il gusto gradevole e moderatamente sapido

SALAME D'OCA

Il sapore è dolce e delicato, caratteristico della carne d'oca; il profumo è fine e morbido

BAGOSS

Latte crudo di vacca bruno-alpina, presidio Slow Food

Peperoncini verdi Lombardi

PANE BAGUETTE RUSTICA

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT 7,5 €

Tenute la Montina

TAGLIERI

TOP SELECT
10 €

TAGLIERINO DEGUSTAZIONE CON 2 FORMAGGI ❖ 6 €

UBRIACO DI RABOSO

Latte Vaccino, stagionato 12 mesi, a pasta semidura affinato in vino e vignaccia di Raboso. Sapore delicato, con piacevole retrogusto vinoso

UBRIACO DI PROSECCO

Latte Vaccino, stagionato 4 mesi, affinato in vino Prosecco. Gusto delicato, frizzante e fruttato con sfumature lievemente acidule

BLU61

Latte Vaccino, stagionato 2 mesi, erborinato a pasta morbida affinato in Raboso Passito e mirtilli rossi

UBRIACO D'AMORE

Latte Vaccino, stagionato 8 mesi, affinato in vino Amarone. Gusto intenso e avvolgente

BLUGINS

Formaggio erborinato di latte vaccino che sposa il distillato gin, piccante speziatura e balsamica freschezza

VENTO D'ESTATE

Latte Vaccino, stagionato 5 mesi, affinato in barrique con fieno di alta montagna tagliato a mano. Sapore aromatico dal retrogusto che ricorda i profumi di fieno e fiori

PANE BAGUETTE RUSTICA

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

LUGANA DOC 5,5 €

Patrizia Cadore

TAGLIERI

CASARO
10 €

TAGLIERINO DEGUSTAZIONE CON 2 FORMAGGI 🍷 6 €

UBRIACO DI RABOSO

Latte Vaccino, stagionato min. 12 mesi.
Sapore delicato, con piacevole
retrogusto vinoso.

GORGONZOLA DOP

Formaggio a pasta cruda di color
bianco paglierino, screziature verdi
dovute al processo di erborinatura,
cremoso e morbido, stagionatura
minima 50 gg

CASATELLA

Formaggio di tipo fresco e a pasta mol-
le, preparato con latte vaccino

Salsa piccante fichi e clementine

CREMA DI BUFALA

Formaggio fresco, di latte vaccino, a
gg, sentori di latte fresco o cotto, burro
e panna. Al gusto si apprezzano note
dolci, sapide e acide ben in equilibrio

BITTO

Formaggio d'alpeggio e di stalla, grasso
a pasta cotta e semidura prodotto
lavorando il latte vaccino crudo intero,
sapore dolce, delicato, consistenti note
aromatiche di erbe d'alpeggio

PANE BAGUETTE RUSTICA

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

RAMOSE' AMABILE 3 €

Marca Trevigiana

TARTARE

TARTARE DI MANZO BATTUTO AL COLTELLO

180 gr

CUNEO

13 €

con olive taggiasche, senape Djon,
cappeli Lilliput, cetriolini olio evo Sicilia

VERCELLI

15 €

carciofini a crudo, battuto di peperoni
grigliati, filetti di alici di Aspra Sicilia,
olio evo

BIELLA

14 €

... con rucola, confit di cipolle rosse al
balsamico, pomodori confit extra, salsa
verde, olio evo Sicilia



**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:
LANGHE NEBBIOLO DOC 5,5 €**

Parusso

INSALATONE

ACOMPAGNATO CON PANE BAQUETTE RUSTICA

CAESAR SALAD 7 €


Insalata mista, pollo grigliato, salsa caesar
scaglie di grana, crostini

VEGETARIANA 7 €

Insalata mista, formaggio D.O.P., pomodoro
olive taggiasche, lamelle di carota, crostini

TONNO DI TONNARA 7 €

Capperi, pomodoro, falde tonno di tonnara, olive
taggiasche, lattuga iceberg ,semi misti,
crostini, vinaigrette

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:
PROSECCO CONEGLIANO
VALDOBBIADENE DOCG BRUT 5,5 €
Bianca Vigna 

DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO 4 €
consigliamo con vino Porto

TORTA RICOTTA E PISTACCHIO 4 €
consigliamo con vino passito Sicilia

CANTUCCI CON VIN SANTO 6,5 €

CHEESCAKE FRUTTI DI BOSCO 4,5 €
consigliamo con vino passito Paruss



TAKE AWAY

Sconto 20% per le bottiglie!
se ti è piaciuto il vino che
hai bevuto puoi portarlo a casa tua!

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;



@messervino messer_vino



www.messervino.com