

SALSAMENTERIA

Taglieri salumi e formaggi

1 tipo 8 | 3 tipi 18

Parmigiano Reggiano 993

Perlagrigia

Ubriaco di Raboso

Pecorino stagionato al vino

Capra Montalban

Blu di Bufala

Pecorino il Fioretto

1 tipo 8 | 3 tipi 18

Mortadella Bologna La Dotta

Prosciutto di Parma S.Illario

Salame Mariola

Lardo di Patanegra

Coppa La Rinomata

Cotto Il Praga

Speck di Montagna



DA-O-MÂ *Dal mare*

Ombrina in crosta di nocciole

& olive taggiasche, parmentier

al rosmarino 24

Polpo croccante, crema di broccoli &

limone, salsa olandese, chorizo

croccante 26

Coperto 2

COMFORT FOOD

Cibo che consola mente e cuore

Pappardelle al ragù di cinghiale 20

Guancia di manzo brasata al vino,
purè & tartufo nero pregiato
di Seborga 28

Bao, pulled jack fruit, verdure croccanti,
sriracha mayo 18

Raviolo ripieno di cacio & pepe,
lardo di Patanegra 20

JOSPER



Cottura alla brace a carbone vegetale

Tagliata Premium Irlanda 24

New York Strip Premium Irlanda 26

Filetto Black Angus Argentina 30

Entrecôte Black Angus USA 38

*Tutte le carni saranno
accompagnate da insalata
e patate in doppia cottura, peso 250 g*

SALSE

Erborinato 3

Scalogno & Porto 3

Tartufo 5

CONDIVISIONE

Fiorentina Rubia Gallega Spagna 9/hg

Fregola ai frutti di mare 68

TAPAS

Assaggi gourmet di gastronomia

'Nduja IGP & pane al Josper 5

Panissa croccante 5

Patatas bravas 5

Padrón peppers 6

La nostra russa 8

Cima & salsa verde 8

Acciughe del Cantabrico, burro
& pane al Josper 8

Vitello tonnato 9

Crochette di crudo di Parma, salsa
bravas 10

Crochette di baccalà, salsa di pinoli,
cipolle caramellate 12



DA-A-TAERA *Dalla terra*

Che cavolo! Cavolfiore, cavolo nero,
cavolietti di Bruxelles 16

Barbabietola arrosto, caprino caldo,
chutney di pere & cannella 18

SEGUICI SUI SOCIAL

 iridegastrobar

 iridegastrobar

 www.iridegastrobar.com

Menu allergeni disponibile su richiesta.

Non possiamo garantire l'assenza di tracce di
allergeni a causa della mancanza di aree separate.

*Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di
temperatura secondo normativa vigente; qualora necessario, possono
essere utilizzati prodotti surgelati.