

SALSAMENTERIA

Taglieri salumi e formaggi

1 tipo 8 | 3 tipi 18 con confettura

Parmigiano Reggiano DOP - 993

Capra Montalban

Pecorino Petroso

Blu di Bufala

Cheddar Village Oak Vintage

Queso Iberico Tre Latti Stagionato

1 tipo 8 | 3 tipi 18

Mortadella

Prosciutto crudo di Parma

Salame

Coppa

Lardo di Patanegra

Speck di Montagna



DA-O-MÂ *Dal mare*

Baccalà mantecato con sedano rapa,
sedano rapa al Josper, chips di
topinambur, limone candito **24**

Il pescato con il suo contorno in base al
mercato... **prezzo variabile**

Coperto **3**

COMFORT FOOD

Cibo che consola mente e cuore

Gnocchi di patate, castelmagno e
polvere di liquirizia **22**

Polpette al sugo, parmigiano 24 mesi,
basilico **18**

Uovo 64°, vellutata di castagne e porri,
fonduta di pecorino **16**

Ossobuco in umido con gremolada,
crema di riso allo zafferano **26**



JOSPER

Cotture alla brace a carbone vegetale

Galletto Vallespluga **20**

Entrecôte Black Angus Argentina **28**

Filetto Irlanda **30**

Carré di cervo **30**

*Tutte le carni saranno accompagnate
da insalata e chips di patate,
peso carne 250g*

SALSE

Gremolada **3**

Funghi **3**

Erborinata **3**

CONDIVISIONE

Fiorentina Rubia Gallega Spagna **9/100g**

Calamarata con crema di zucca,
salsa erborinata, salsiccia croccante,
nocciole **58**

TAPAS

Assaggi gourmet di gastronomia

Panissa croccante **5**

Patatas bravas **5**

Padrón peppers **6**

La nostra russa **8**

Acciughe del Cantabrico, burro

& pane al Josper **8**

Gnocco fritto con Crudo di Parma **9**

Vitello tonnato **9**

Samosa di funghi e patate, chutney di
tamarindo e datteri **10**

Crocchette di crudo di Parma, salsa
bravas **10**

Crocchette di baccalà, salsa di pinoli,
cipolle caramellate **12**



DA-A-TAERA *Dalla terra*

Risotto alla zucca, polvere di amaretti,
salsa al formaggio di capra **20**

Tacos con tofu marinato, guacamole di
zucca, funghi e cipolla croccante **18**

SEGUICI SUI SOCIAL

iridegastrobar

iridegastrobar

www.iridegastrobar.com