



# Menu

## Taglieri

Prodotti tipici locali, genuini, lavorati secondo le tradizioni calabresi. Il tutto per creare delle composizioni gustose, perfette per l'aperitivo.



☎ +39 331 751 1696

@ info@tulliobistrot.it  
www.tulliobistrot.it

📍 Via Fausto Gullo, 13  
87059 • Casali del Manco  
Loc. Spezzano Piccolo (CS)





**Ecco gli ingredienti,  
sapientemente selezionati  
dallo staff, con i quali  
prepariamo i nostri taglieri**

### Salumi

- **Salumificio San Vincenzo:** lardo, pancetta tesa, filetto di maiale, salsiccia, soppressata, capocollo, schiacciata piccante
- **Salumi Leoncini:** prosciutto cotto Garda, mortadella Optima Italia, busto al forno\*, pancetta arrotolata, speck
- **Prosciutto di Parma langhiranese 20 mesi**

### Formaggi

- **Caseificio Presila:** ricotta, pecorino fresco, pecorino alle olive, pecorino al peperoncino, pecorino al pistacchio, pecorino stagionato, nodini di mozzarella, stracciatella, burrata, gorgonzola
- **Salumificio San Vincenzo:** pecorino crotonese semi stagionato

### Contorni

- **Contorni freschi dal fruttivendolo:** iceberg, rucola, pomodoro, radicchio
- **Passo dei Greci:** olive verdi schiacciate, pomodori secchi, peperoni in agrodolce melanzane grigliate, zucchine grigliate, cipolle alla brace, tartare di cipolla rossa
- **Funghi Sud Calabria:** misto funghi, rositi sottolio, pomodori secchi, cipolle in agrodolce, melanzane sottolio

(\* ) senza polifosfati e senza caseinati aggiunti. Costituito da due carré sgrassati di suino cosparsi di spezie e piante aromatiche, avvolti da pancetta, legati a mano e cotti in forno ad aria secca, tagliato a metà.



## Misti

### Small

soppressata, capocollo, mortadella, ricotta, pecorino fresco, pecorino stagionato, focaccia con lardo, focaccia bianca

€ 5

### Medium

soppressata, capocollo, mortadella, schiacciata piccante, ricotta, pecorino fresco, pecorino stagionato, nodini di mozzarella, focaccia con lardo, focaccia bianca

€ 10

### Large

soppressata, capocollo, mortadella, schiacciata piccante, prosciutto crudo al coltello, ricotta, pecorino fresco, pecorino stagionato, nodini di mozzarella, burrata, focaccia con lardo, focaccia bianca

€ 15

## Ad hoc

### Langhirano

prosciutto di Parma 20 mesi tagliato al coltello, focaccia bianca

€ 8

### Langhirano White

prosciutto di Parma 18 mesi tagliato al coltello, burrata, focaccia bianca

€ 12

### Omaggio al Casaro

ricotta, pecorino fresco, pecorino stagionato, nodini di mozzarella, burrata, focaccia bianca

€ 8

### Ode al Salumaio

mortadella, soppressata, capocollo, schiacciata piccante, prosciutto crudo tagliato al coltello, focaccia bianca

€ 8

### Fantasia dell'orto

melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni in agrodolce, cipolle alla brace, fiore di carciofo, focaccia bianca

€ 8

\*Tutti i taglieri sono accompagnati da marmellata di limoni homemade e miele millefiori.



**PRODUZIONE ARTIGIANALE**

*Pullio*

**BISTROT**

**DAL 1993**