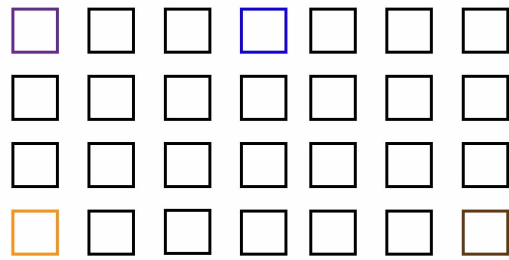


I PANINI DELL'UMBERTO



Le micchette di Dogliani sono fatte con farina di produzione artigianale, dalla coltivazione alla sfarinatura, con lievito madre.

Le varietà di farina possono variare a seconda della disponibilità.

Dopo una lunga lievitazione vengono cotte nel forno a legna.

PANE E CARNE

Micchetta \ vitello tonnato \ foglie di sedano 7

Micchetta \ salsiccia di bra \ ricotta di bufala \ funghi sott'olio 8

PANE E PESCE

Micchetta \ acciughe "Sanfilippo" \ bagnet verd \ burro di montagna 8

PANE E VERDURE

Micchetta \ carciofi liguri \ pomodori secchi /bufala di cuneo \ paprika 7