

## PIATTI FREDDI

Battuta di carne cruda e misticanza €15

Pane, burro e acciughe € 14 (1,7,4)

Vitello cotto al rosa salsa tonnata e capperi fritti €15 (7)

Selezione di salumi e focaccine €17 (1)

(Cotto , Pancetta Cotta"La Giovanna" , Mortadella di "Capitelli"

Crudo S. Ilario, Coppa e Salame di "Grossetti"

e Pancetta cruda piacentina

Selezione di Formaggi con marmellata di cipolle rosse €15 (7)

( Tripla panna, Toma di Oropa, Pecorino di Fossa, Holtzhoffer,

Castelmagno e Gorgonzola Dop piccante )

## ANTIPASTI

Tatin di Cipolla Bionda di Fontaneto e cremoso al Grana €15 (1,7)

Uovo poche', patata, Castelmagno e funghi Porcini €16 (3,7)

Crudo di Mare... Gambero Rosso, Scampo, Ombrina, Tonno

e Ostriche Kristale €28 (2,4,6,12)

Carpaccio di manzo, foie gras, caprino vaccino e tartufo nero €16 (7)

Sgombro "alla pizzaiola", con pomodorini, olive e capperi € 16 (1,6,4)

## PRIMI

Spaghettoni "G. di Nola" aglio, olio, peperoncino con tartare di Gambero rosso  
e la sua Bisque € 18 (1,2)

Riso S. Andrea Dop "Goio" con zucca, mandorle salate e mosto d'uva €15 (7)

Ravioli ripieni di "Genovese" (manzo e cipolle stufate)

con Caciocavallo e scarola €15 (1,3,7)

Gnocchi di patate con Baccalà, Friarielli, cipolla rossa e limone €16 (1,3,4)

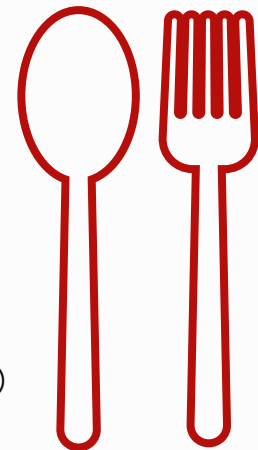
CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI ORDINARE

SERVIZIO E COPERTO €2.50

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI  
UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI D.LGS 231/20  
VEDI LEGENDA TRA PARENTESI E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA





## SECONDI

Pollo alla "Cacciatora" con funghi Pioppini e Tarassaco €18 (9,12)

Guancia di manzo brasata, patata schiacciata, spinaci e salsa alla senape €18 (7,10)

Bistecca Angus (400 grammi) cotta al BBQ con patate al forno aglio e rosmarino € 28

Agnello alla brace, erbette e dragoncello € 20 (9,12)

Rombo alla "Milanese" con panatura croccante, peperoni, limone e bagna cauda €22 (1,4,7)

## DOLCI

Cre moso al cioccolato, caramello salato e pistacchio €7 (7,8)

Zuppetta di frutti rossi, gelato allo yogurt menta e crumble alle mandorle €7 (3,7,2)

Cialda di Cannolo Siciliano con ricotta, fichi caramellati e arancia €7 (1,7)

Cre me Brulee' al caffè con gelato al sambuco €7 (3)

## MENÙ DEGUSTAZIONE €48

Tatin di Cipolla Bionda di Fontaneto e cremoso al Grana

Riso Dop S.Andrea "Goio" con zucca, mandorle salate e mosto d'uva

Pollo alla "Cacciatora" con funghi Pioppini e Tarassaco

Cre moso al cioccolato, caramello salato e pistacchio

## MENÙ DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO 4 CALICI DI VINO €65

CHIEDIAMO AI NOSTRI GENTILI CLIENTI DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE PRIMA DI ORDINARE



SERVIZIO E COPERTO €2.50

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE . PER UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI DLGS 231/20

VEDI LEGENDA E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA