

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 €16

Selezione di salumi e focaccine €18 (1,8)

(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 €16 (7)

(Tripla panna, Toma di capra di Lanzo, Buscagnina fam. Bettelmatt

Valdossola, Holtzhoffer fam. Gruvier Canton Thurgau,

Blu di Bufala e Blu di Capra)

ANTIPASTI

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

Carciofo gratinato ripieno con stracciatella di Burrata e acciughe €16 (1,3,4,7)

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

e Ostriche Kristale €28 (2,4,6,12)

Lingua di vitello, topinambur e salsa verde €16 (1,3,7,9,12)

Cozze alla brace, salsa al curry dolce e cialda croccante € 16 (1,6,7,9,12,14)



PRIMI

Spaghettoni "G. di Nola" con Vongole veraci, cime di rapa

e limone candito € 17 (1,4,7)

Riso S. Andrea Dop "Goio" allo zafferano con coda alla " Vaccinara" €16 (7,9,12)

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

con Caciocavallo e scarola €16 (1,3,7,12)

Gnocchi di farina di Castagne con Toma Ossolana e zucca acidula €16 (1,3,7)

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

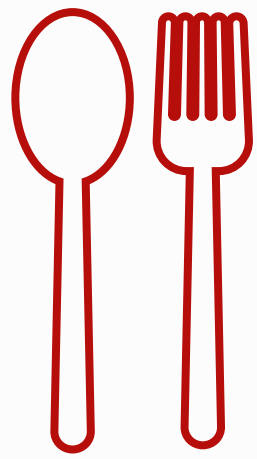
SERVIZIO E COPERTO € 3

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



Coscia d'anatra disossata cotta confit con verza e salsa allo Yuzu (agrume giapponese) €22 (6,7,9,12)

Guancia di manzo brasata, patata schiacciata, spinaci e salsa alla senape €20 (7,10,12)

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

Trippa di vitello, con ricotta affumicata e fagioli dell'occhio € 20 (7,12)

Carbonaro (Merluzzo Nero) alla " Carbonara " con spuma d'uovo, guancia croccante e Pecorino €22 (1,3,4,12)

DOLCI

Crema al cioccolato, caramello salato pistacchio e lampone €7 (1,7,8)

Frolla con mele , crema pasticciera e gelato al Calvados €7 (1,3,7,12)

Cialda di Cannolo Siciliano con ricotta , scaglie di cioccolato e arancia candita €7 (1,7,12)

Crema Brulee' al caffè , spuma di latte e gelato al sambuco €7 (3,7)

Sorbetto di stagione €7

MENÙ DEGUSTAZIONE €48

Tatin di Cipolla Bionda di Fontaneto e crema al Grana Riso Dop S.Andrea "Goio" allo Zafferano con coda alla " Vaccinara "

Guancia di manzo brasata, patata schiacciata, spinaci e salsa alla senape

Crema al cioccolato, caramello salato , pistacchio e lamponi

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 €3
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 D.LGS 231/20
VEDI LEGENDA E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA