

MANGIATE, BEVETE, DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



## I CLASSICI FREDDI

Battuta di carne cruda e misticanza €17

Pane, burro e acciughe € 16 (1,7,4)

Vitello cotto al rosa, salsa tonnata, verdure all'agro e  
capperi fritti €17 (12)

Selezione di salumi e focaccine €20 (1,8)

(Cotto, Pancetta Cotta "La Giovanna", Mortadella di "Capitelli"  
Crudo Silario, Coppa e Salame di "Grossetti" e Pancetta cruda)

Selezione di Formaggi con marmellata di cipolle rosse €18 (7)

(Tripla panna, Toma di capra di Lanzo, Buscagnina Valdossola, Holtzhoffer Canton Thurgau, Blu  
di Bufala e Blu di Capra)

## ANTIPASTI

Tarte Tatin di Cipolla Bionda e cremoso al Grana €16 (1,7)

Composizione di verdure cotte, crude, all'agro e affumicate  
con gelato al basilico €18 (1,6,7,9,12)

Crudo di Mare... Gambero Rosso, Scampo, Ombrina, Tonno  
e Ostriche Kristale €28 (2,4,6,12)

Scampi marinati con Zuppetta Thai (latte di cocco, Kaffir lime, zenzero) e  
cavolfiore alla Milanese €22 (1,3,6,7,12)

Lumache di Briona rosolate, pesto al prezzemolo, pane croccante e  
e salsa all'aglio dolce €18 (1,3,4,7)

## PRIMI

Pasta e Fagioli ... Pasta mista G.di Nola, Gambero Rosso e  
olio al peperoncino €22 (1,2,6,7,9,12)

Tortelli di Zucca, burro brunito e Parmigiano €18 (1,3,7)

Riso (S.Andrea Dop "Goio") allo Zafferano e coda di manzo alla Vaccinara €18 (7,9,12)

Gnocchi di patate, cime di rapa, acciughe e polvere di peperone Crusco €18 (1,3,4,7,12)

CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI ORDINARE  
NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI

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

MANGIATE, BEVETE , DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



## SECONDI

Pollo disossato con salsa alla Cassoeula e cavolo cappuccio €19 (4,6,9,12)

Bisteccona Angus cotta al BBQ con patate arrosto e maionese alla senape €34 (3,10)

Animelle di Vitello cacio e pepe, salsa allo Sherry e spinacino €24 (7,9,12)

Rombo scottato, insalatina di Puntarelle e maionese al Dragoncello €24 (3,4,7,10,12)

Guancetta di Manzo stracotta al forno a legna, patata schiacciata ed Erbetto €22 (9,12)

## DOLCI

Cremoso al Cioccolato fondente, gelato al Gianduia, lamponi e biscotto alle mandorle €8 (1,3,7,8)

Pere al Vin Brule', crumble alle mandorle e Zabaione caldo €8 (1,3,7,8,12)

Tiramisu' Rds style con granita al Caffè €8 (1,3,7)

Millefoglie, crema Chantilly, Lamponi e gelato alla Crema €8 (1,3,7,8,12)

Sorbetto di stagione €8

## MENÙ DEGUSTAZIONE €50

Tantin di Cipolla Bionda con cremoso al Grana

Gnocchi di patate, cime di rapa, acciughe e polvere di peperone Crusco

Guancetta di Manzo stracotta al forno a legna, patata schiacciata ed Erbetto

Millefoglie, crema Chantilly, Lamponi e gelato alla Crema

## MENÙ DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO 4 CALICI DI VINO €68

CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI ORDINARE  
NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI

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

