

Gli Antipasti

Le code sgusciate di gambero argentino scottate al Corvoisier sull'insalatina di indivia belga e mango condita con lime e ristretto d'arancia	17,00
La battuta di fassona piemontese, l'ovetto di quaglia, la cipolla caramellata	18,00
Il tris di mortadelle con i cipollotti al balsamico di Modena	17,00
Mortadella di cinghiale, mortadella al tartufo, mortadella gran riserva con pistacchi e sale di Cervia	
L'impepata di cozze leggermente piccante	16,00
L'involtino di baccalà e trevisana sulla fonduta di parmigiano 30 mesi	17,00
La nostra giardiniera in olio EVO	7,00

I Primi Piatti

Il carnaroli con il formaggio di fossa e il tartufo	20,00
(con il riso della tenuta Il Cigno)	
I bottoni ripieni di gambero rosso di Mazara del Vallo alla carbonara di mare	19,00
Lo spaghetti Felicetti con le vongole veraci	18,00
Gli scialatielli con il ragù di capriolo al barolo	18,00

I Secondi Piatti

Il filetto di angus irlandese su roesti di patate e i porcini trifolati	26,00
Il controfiletto di cervo, la riduzione al porto e la composta pere e zenzero	27,00
L'orata al sauvignon e salvia con il contorno di salicornia (asparago di mare)	24,00
L'involtino di spada alla trapanese con la caponata	25,00

Il piatto unico della tradizione

Il risotto giallo alla milanese con l'ossobuco di vitello.....34,00

*Caro Ospite, serviamo il riso anche per una sola persona;
chiediamo però allo stesso tavolo la scelta di un solo tipo di risotto. Grazie.*

La degustazione di salumi o formaggi

Crudo di Parma 30 mesi, salame di Varzi, coppa piacentina
e la nostra giardiniera in olio EVO16,00

I quattro formaggi di montagna con le nostre marmellate e le noci16,00

I Dessert

Il nostro salame al cioccolato fatto con il cioccolato fuso
e il mantecato al fior di panna con l'amarena Fabbri9,00

L'after eight con menta piperita e cioccolato fondente finissimo9,00

La millefoglie fatta al momento con frutti di bosco9,00

Il sorbetto da bere mango e peperoncino 7,00

La pasticceria secca 4,00
accompagnata da:

Passito Banino Aureum IGT affinato in legno 24 mesi (Panigada) 8,00

Passito di Pantelleria naturale Jemara (Martinez) 9,00

Vino santo DOC 2008 del Trentino (Pisoni) 12,00

Passito di Gewurztraminer DOC Comtess (Sanct Valentin)11,00

Barolo Chinato "Pio Cesare" da gustare con il cioccolato fondente 10,00

*Caro Ospite, se hai intolleranze e/o allergie alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo.
Siamo preparati per informarti nel miglior modo che possiamo.*

Acqua Panna / S. Pellegrino 0,750 € 4,00

Bibite € 5,00

Birra artigianale in bottiglia cl 33 "Doppio Baffo" € 6,00

Servizio, pane e coperto € 4,00