

Gli Antipasti

Il sashimi di ricciola con gli agretti croccanti, la salsa yogurt agli agrumi e il basilico	19,00
Il flan di zucchine con il cremoso di pecorino e la chips di guanciale	16,00
La battuta piemontese sale, olio e pepe con salsa tonnata e polvere di olive	17,00
I gamberi rossi di Mazara del Vallo scottati, la burratina di Andria e l'olio al basilico	20,00
100 grammi di Pata Negra affettato a mano	28,00
La nostra giardiniera in olio EVO	7,00

I Primi Piatti

Il carnaroli agli asparagi con la crema di crescenza e tartufo primaverile (con il riso della tenuta Il Cigno)	19,00
Le taglioline ruvide con la fonduta di pachino, burrata e salsa al basilico	15,00
I paccheri al pesto di rucola e la cubettata di tonno fresco	18,00
I tortelloni ripieni di radicchio, zola e noci con la vellutata di culatello e la riduzione di amarone	19,00

I Secondi Piatti

Il secreto iberico (spalletta) cotto a bassa temperatura con il contorno di asparagi e patate	24,00
Il filetto di angus argentino al pepe verde (o alla griglia) con la ratatouille di verdure	27,00
La coda di rospo lardellata e scottata, sulla vellutata di piselli e menta	25,00
Il trancio di ombrina con il contorno tiepido di pesche al basilico	24,00

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 EVO	16,00
I quattro formaggi di montagna con le nostre marmellate e le noci	16,00

*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	€ 4,00
Birra artigianale in bottiglia cl 33 "Doppio Baffo"	€ 5,00
Servizio, pane e coperto	€ 4,00

il Platano

*“L’arte di preparare dolci è molto più che saper eseguire ricette alla perfezione:
è un vero e proprio gesto d’amore.” (Ernst Knam)*

I Dolci

Il semifreddo al caramello salato e arachidi aromatizzato al rhum con il cioccolato fuso	9,00
La tartelletta di frolla con la ricotta dolce di pecora e le pere al porto	8,00
La fragola in tre modi (bavarese, sorbetto e coulisse, tartare con zenzero)	8,00
Pistacchio e amarena	9,00
La tris di cioccolati (bavarese bianco, gianduia, fondente)	9,00
La pasticceria secca	4,00
<i>accompagnata da:</i>	
• passito Banino Aureum IGT affinato in legno per 24 mesi (Panigada)	8,00
• passito di Pantelleria naturale Jemara (Martinez)	9,00
• passito di Gewurztraminer DOC Comtess (Sanct Valentin)	11,00
• vino santo DOC 2008 del Trentino (Pisoni)	12,00
• barolo Chinato “Pio Cesare” da gustare con il cioccolato fondente	10,00

Liquori e distillati

