

Gli Antipasti

Il carpaccio di ricciola con gli agretti croccanti, la salsa yogurt agli agrumi e il basilico	19,00
Il flan di zucchine, i suoi fiori, il cremoso di pecorino e la chips di guanciaie	16,00
La battuta piemontese sale, olio e pepe con salsa tonnata e polvere di olive	17,00
Il vitello rosa con la maionese al curry, le verdure e la cialda di riso venere	17,00
Il prosciutto di cervo con l'insalatina di mele, mistica, rucola e rafano	18,00
La nostra giardiniera in olio EVO	7,00

I Primi Piatti

Il carnaroli agli asparagi con la crema di crescenza e tartufo primaverile	19,00
(con il riso della tenuta Il Cigno)	
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

La costina di maialino iberico al forno con la nostra salsa BBQ e le patate	24,00
Il filetto di angus argentino al pepe verde con la ratatouille di verdure	27,00
Il calamaro ripieno dei suoi tentacoli sulle erbe arcobaleno	23,00
Il trancio di ombrina, il croccante all'aneto, il finocchio e l'arancia	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	€ 3,00
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

