

## Gli Antipasti

Insalatina di carciofi olio, sale e limone con scaglie di parmigiano di bruna alpina 30 mesi .....	15,00
Il culatello di Zibello DOP con i cipollotti al balsamico .....	17,00
Il timballo meneghino .....	15,00
(sformato di riso allo zafferano con ragù di carne e stracciatella)	
Le capesante scottate e la vellutata di zucca violina .....	16,00
Il baccalà mantecato, i crostoni di polenta e la cipolla caramellata .....	17,00
La nostra giardiniera in olio EVO .....	6,00

## I Primi Piatti

Il carnaroli barbabietola e Castelmagno .....	17,00
(con il riso della tenuta Il Cigno)	
I sedanini di pasta fresca con crema di broccoli, alici e mandorle tostate .....	15,00
Gli gnocchi ai gamberi con il loro ristretto e la scorza di lime .....	17,00
I ravioli ripieni di chianina e cardoncelli sul cremoso di stracchino e ristretto di buttafuoco .....	18,00

## I Secondi Piatti

Il poker di bolliti accompagnati dalla salsa verde, la cubettata di pere piccanti e l'insalata russa .....	24,00
Il petto d'anatra con salsa al cognac e arancia e il contorno di purè di patate e carote glassate .....	26,00
Il polpo del Marocco croccante e le patate rosse .....	25,00
Il trancio di ricciola e il cavolfiore aglio, olio e peperoncino .....	24,00

## Il piatto unico della tradizione

Il risotto giallo alla milanese con l'ossobuco di vitello .....	34,00
<i>Caro Ospite, serviamo il riso anche per una sola persona; chiediamo però allo stesso tavolo la scelta di un solo tipo di risotto. Grazie.</i>	

## 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>I quattro formaggi di montagna con le nostre marmellate e le noci .....</i> 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

La cheesecake alla Nutella scomposta ..... 8,00

La tartelletta di frolla con le mele cotte, la crema alla cannella  
e il gelato al fieno ..... 9,00

Il soufflé dal cuore caldo al Gianduia di Torino ..... 8,00

Il mantecato al fior di latte con le amarene Fabbri e il rhum DonPapa ..... 9,00

Il sorbetto di frutta al cucchiaio ..... 7,00

La pasticceria secca ..... 4,00  
accompagnata da:

- 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

