

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 (sformato di riso allo zafferano con ragù di carne e stracciatella)	15,00
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 (con il riso della tenuta Il Cigno)	17,00
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 russa24,00

Il petto d'anatra con salsa al cognac e arancia
e il contorno di purè di patate e carote glassate26,00

Il polpo del Marocco croccante e le patate rosse 25,00

Il trancio di ricciola e il cavolfiore aglio, olio e peperoncino24,00

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

*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 la amarene Fabbri e il rhum DonPapa 9,00

Il sorbetto di frutta al cucchiaino 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

