

Gli Antipasti

La panna cotta salata di caprino dell'Alto Adige con la crema di radicchio in agrodolce	14,00
La battuta di scottona e il piccolo contorno di tapenade con olive leccino (la tapenade è una preparazione tipica della Provenza con olive, capperi e acciughe)	17,00
Il tris di crudo di mare (gamberi rossi di Mazara, pescato fresco e tonno) con la coulis di limone primofiore	23,00
L'impepata di cozze leggermente piccante	15,00
Carne salada in carpaccio con julienne di zucchine, olio e limone	17,00
La nostra giardiniera in olio EVO	6,00

I Primi Piatti

Il carnaroli alla salvia con il ristretto di Campari e la tartare di gambero rosso..... (con il riso della tenuta Il Cigno)	20,00
Le pappardelle rustiche zola e porcini	17,00
I gnocchetti allo zafferano con la triglia sul sugo alla puttanesca	17,00
Le tagliatelle al ragù di cervo	16,00

I Secondi Piatti

Il poker di bolliti accompagnati dalla salsa verde, la cubettata di pere piccanti e l'insalata russa	24,00
Lo stracotto d'asino e la polenta taragna	27,00
Il pescato del giorno con il cavolfiore mantecato alla barbabietola	24,00
Il trancio di ombrina su fondo cremoso di formaggio di fossa, zafferano e nocciole tostate del Piemonte	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	€ 5,00
Birra artigianale in bottiglia cl 33 "Doppio Baffo"	€ 6,00

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 nostro salame al cioccolato fatto con il cioccolato fuso
e il mantecato al fior di panna con l’amarena Fabbri.....9,00

La millefoglie fatta al momento con frutti di bosco9,00

Il soufflé dal cuore caldo al Gianduia di Torino.....9,00

Lo sferamisù9,00

Il sorbetto da bere limone, menta e zenzero7,00

La pasticceria secca4,00
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 fondente10,00

Liquori e distillati

