

Gli Antipasti

La tartare di tonno con nocciole del piemonte tostate e latte di cocco	19,00
Tataki di anguria al Campari con yogurt gelato	17,00
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	21,00
100 grammi di Pata Negra affettato a mano	29,00
La nostra giardiniera in olio EVO	7,00

I Primi Piatti

Il carnaroli mantecato al blu di capra e i lamponi freschi	20,00
(con il riso della tenuta Il Cigno)	
La calamarata con il ragù bianco di coniglio	17,00
I maccheroni al torchio con il sugo di polpo e pomodoro	19,00
I quadrotti ripieni di burrata con la fonduta di datterino giallo e la polvere di basilico al parmigiano reggiano 30 mesi	19,00

I Secondi Piatti

Il cosciotto di anatra all'arancia con le patate arrosto27,00

La tagliata di picanha con la coulis di fragole al balsamico
e la misticanza condita25,00

Il mosaico di coda di rospo con l'alga nori sulla vellutata di piselli e menta 26,00

Cuore di pesce spada scottato al sentore di soia
con il contorno tiepido di pesche al basilico 26,00

Il piatto unico della tradizione

Il risotto giallo alla milanese con l'ossobuco di vitello 35,00

*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

Supplemento condivisione piatto: € 2,00 a persona

*Caro Ospite, le nostre preparazioni possono contenere allergeni; 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

*"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 lugana con albicocche fresche	9,00
Il cannolo siciliano scomposto con la granella di pistacchio	9,00
Il sorbetto al cucchiaino gelso nero e limone	9,00
La creme brulée alla fava tonka con i frutti di bosco freschi	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
• vino santo DOC 2008 del Trentino (Pisoni)	12,00

Liquori e distillati

