

## Gli Antipasti

La culatta di Langhirano e l'ananas caldo grigliato .....	16,00
Il flan di carote con la fonduta di parmigiano e coriandolo .....	15,00
La battuta di fassona piemontese con maionese allo zafferano e lamponi .....	16,00
Il tris di crudo di mare (gamberoni, pescato fresco e tonno) .....	22,00
Il polpo del Marocco alla brace sulla mousse di patate novelle al tartufo e la garniture di cipolla di Tropea alla glassa di balsamico .....	19,00

## I Primi Piatti

Il carnaroli del Cigno asparagi e champagne con il tris di gamberoni argentini (crudo) e la stracciatella molisana .....	20,00
I bigoli di pasta fresca con il ragù di cinghiale .....	15,00
Gli gnocchetti di patate e ortiche con cozze, pomodorini e bottarga di muggine ...	17,00
I nostri ravioli ripieni di agnello guarniti di crema di caprino e cipolla croccante ....	18,00

## I Secondi Piatti

La tagliata di controfiletto argentino con le patate e i cavoletti di Bruxelles .....	24,00
Il cosciotto di anatra all'arancia con purè e catalogna .....	27,00
Il pescato del giorno con i piselli croccanti, la loro crema e la guarnizione allo yogurt .....	24,00
La tagliata di tonno fresco, il riso venere e le verdure croccanti .....	24,00

## Il piatto unico

Il risotto giallo alla milanese con l'ossobuco di vitello.....34,00

*Gentile 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 tre formaggi di montagna con le nostre marmellate e le noci ....13,00

## Dessert

La cheesecake scomposta alle arachidi con caramello salato e crumble al cacao ..... 9,00

La tartelletta di frolla alle mele e cannella con il gelato al fieno ..... 9,00

Il tortino dal cuore caldo al pistacchio con la guarnizione di frutti rossi .....9,00

Il tris di sorbetti (al cucchiaino) di frutta fresca ..... 9,00

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

Passito Banino Aureum IGT affinato in legno 24 mesi (Panigada) ..... 8,00

Passito di Pantelleria naturale Jemara (Martinez) ..... 9,00

Vino santo DOC 2008 del Trentino (Pisoni) ..... 12,00

*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" € 7,00

Servizio, pane e coperto € 4,00