Gli Antipasti

I nostri salumi con piccola giardiniera fatta da noi	€ 20,00
Culatello di nostra stagionatura (22 mesi)	€ 22,00
Terrina di taleggio, marmellata di pomodori verdi, cipolle in agrodolce	€ 16,00
Paté d'anatra con mele al Calvados, gelatina al Sauternes & pan brioche	€ 18,00
Il nostro Roast beef di cavallo tonnato	€ 18,00
Moscardini in vasocottura, salsa di peperone&nduja, patate novelle piastrate	€ 20,00
Gamberi rossi di Mazara crudi, purea di piselli, gel di mela verde	€ 20,00

Le Minestre e Le Paste

Gnocchi di fave, cacio & pepe, crumble di pancetta	€ 18,00
Piccole crèpes di caprino & asparagi su vellutata di spinaci	€ 18,00
I Classici Tortelli piacentini di ricotta e spinaci, burro e salvia	€ 16,00
I Classici Anolini piacentini in brodo di terza	€ 18,00
I Classici Pisarei e fasò piacentini	€ 15,00
Riso al rosmarino e scalogno in forma di Grana Bio 20 mesi (min 2 persone)	€ 18,00
Linguine Mancini, calamari, salvia, limone candito, bottarga	€ 18,00

Le Carni e i Pesci

Tagliata di scamone piemontese con spuma di olio alle erbe	€ 24,00
Filetto di maialino alla malvasia passita, pak-choi, composta di pere	€ 22,00
Costolette di agnello in crosta di pistacchi, purea di piselli, salsa di ribes	€ 26,00
Battuta di manzo, puntarelle, spuma di capperi & acciughe	€ 22,00
Frittura di rane	€ 22,00
Lumache alla Bourguignonne	€ 25,00
Coda di rospo, vellutata di fave, nero di seppia, chips di topinambur	€ 25,00
Selezione di formaggi con mostarda piccante & miele	€ 25,00

I Dolci

Crostatina alle pere con crema al cacao	€ 8,00
Crematina alla sbrisolona con frutti di bosco	€ 8,00
Tartelletta al cacao, ganache di cioccolato bianco&basilico,limone	€ 8,00
Il nostro gelato di fiordilatte al cardamomo	€ 8,00
Tris di sorbetti di frutta	€ 8,00
Gelato di zabaione con Sherry Pedro Ximenez 12 anni	€ 8,00