

Gli Antipasti

I nostri salumi con piccola giardiniera fatta da noi	€ 20,00
Culatello di nostra stagionatura (22 mesi)	€ 20,00
Puntarelle, ricotta di bufala, limone, cipolla rossa, acciuga & mandorle tostate	€ 16,00
Spuma di paté di fegatini, gel al whisky, polvere di fave di cacao, pane tostato	€ 18,00
Uovo poché, amatriciana, cialda di pecorino	€ 16,00
Polpo alla piastra, puré di cavolfiore & pepe rosa, pesto di basilico	€ 18,00
Gamberi marinati, gel di pompelmo & la sua scorza, salicornia	€ 20,00

Le Minestre e Le Paste

Ravioli ripieni di cacio, passatina di fave, pomodorino confit	€ 16,00
Gnocchi di rapa rossa ripieni di caprino, fonduta di toma, tartufo nero	€ 18,00
Tagliatelle verdi con ragù di anatra & funghi porcini secchi	€ 16,00
Gnocchi di cacao ripieni di ricotta di bufala, fonduta di Malghese, nocciole	€ 16,00
I Classici Pisarei e fasò piacentini	€ 14,00
I Classici Anolini piacentini in brodo di terza	€ 15,00
Riso al rosmarino e scalogno in forma di Grana Bio 20 mesi (min 2 persone)	€ 16,00
Mezzi paccheri, ragù di gamberi, peperoncino, scorze di arancia, finocchietto	€ 18,00

Le Carni e i Pesci

Tagliata di scamone piemontese con olio alle erbe del nostro orto	€ 24,00
Stinco di maialino da latte con cipolline glassate al miele speziato	€ 22,00
Capriolo brasato al Barberone, bacche di ginepro, schiacciata di patate	€ 22,00
Battuta cruda di manzo, hummus di ceci & ravanelli	€ 22,00
Frittura di rane	€ 22,00
Lumache alla Bourguignonne	€ 24,00
Baccalà in crosta di pistacchi, crema di patate, cipolle rosse caramellate	€ 24,00
Selezione di formaggi con mostarda piccante & miele	€ 24,00

I Dolci

Tarte tatin di pere con gelato al fiordilatte & cardamomo	€ 8,00
Crematina alla sbrisolona con frutti di bosco	€ 8,00
Semifreddo di marrons glacés salsa di caramello & rum	€ 8,00
Tortino caldo di cioccolato con cuore morbido di yogurt di capra	€ 8,00
Tris di sorbetti di frutta	€ 8,00
Gelato di zabaione con Sherry Pedro Ximenez 12 anni	€ 8,00