

Menu alla Carta

Antipasti

Gamberoni in pasta kataifi con crema alle carote e polvere di limone

(1-4-8)

Euro 17,00

*Culatello di Zibello con formaggio erborinato allo zafferano
e marmellata di castagne*

(2)

Euro 16,00

*Polpettine di manzo con fonduta al pecorino,
cipolla caramellata e indivia belga croccante*

(1-2-12)

Euro 15,00

Cipolla al sale ripiena

(1-2)

Euro 15,00

*Involtino di scarola gratinato con uvetta, prezzemolo
e acciughe del Cantabrico*

(8)

Euro 17,00



Primi

*Risotto Carnaroli cacio e pepe
con carpaccio di gamberi rossi al lime*

(2-4-8)

Euro 22,00

*Tagliatelle al ragù di cinghiale
con porcini, fonduta al Salva Cremasco e cioccolato*

(1-2)

Euro 20,00

*Anolini in brodo di prosciutto di Parma
con gocce di burrata al limone*

(1-2-12)

Euro 16,00

*Risotto alla parmigiana
con salsa verde, lingua e cipolla caramellata*

(2)

Euro 19,00

Paccheri al ragù di polpo

(8)

Euro 20,00

Secondi

*Pescato del giorno
con giardinetto di verdure alla soia e semi di sesamo
(8-13)
Euro 22,00*

*Filetto di maiale alla griglia
con crema di patate al timo e porro croccante
(-)
Euro 18,00*

*Zuppa di mare con crostone al nero di seppia
(4-8)
Euro 20,00*

*Tartare di manzo in crema al parmigiano
con nocciole e scorze d'arancia
(2-5)
Euro 20,00*

*Selezione di formaggi
(2)
Euro 18,00*



Dolci

*Gelato al fior di latte mantecato con miele
e croccante di mandorle*

(2-5-12)

Euro 6,00

La mia Nonna

(1-2-5-12)

Euro 8,00

Budino al basilico con salsa al cioccolato

(2)

Euro 7,00

Tortino pere e cioccolato con crema alla vaniglia

(1-2-12)

Euro 8,00

Sorbetto al mango

(2)

Euro 6,00