

Antipasti

Tagliere del Contadino

*Salame Crudo Mantovano Artigianale, Culatta Stagionata di Parma,
Bologna di Cinghiale al Tartufo e Insalata Russa della Casa € 18,00*

3,12

Degustazione di Formaggi

Selezione di Formaggi della Casa con Confettura € 18,00

7,8,10,12

Degustazione Iberica

Paleta di Pata Negra, Chorizo, Coppa, Cecina de Leon e Peperone Piquillo € 22,00

12

Burro e Acciughe

Pane Tostato, Riccioli di Burro Nostrano e Acciughe del Mar Cantabrico in Latta da 50 gr. € 18,00

1,3,4,6,7,8,10,11,12

Tartare di Manzo Sottobosco

Tartare di Fassone Piemontese, Gel ai Funghi Porcini, Maionese all'Aglio Nero e Nocciole Tostate € 18,00

3,7,8,12

Cannolo di Baccalà

Cannolo Ripieno di Baccalà Mantecato su Salsa Romesco (Pomodori e Peperoni Arrosto) € 19,00*

1,4,7,9,12

Tartare di Ricciola

Tartare di Ricciola, Riso Basmati ,Olio al Mandarino, Stracciatella e Sfere al Nero di Seppia € 19,00*

4,7,10,12

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine .Per informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala .*

Primi

Risotto Zucca, Gamberi e Salsa al Verde

*Riso Carnaroli Azienda Agricola Alberto Giambone Mantecato,
con Zucca, Gamberi *e Salsa al Verde € 18,00*

4,7,12,14

Tagliatelle all'Anatra e Arancia

Pasta all'Uovo Fatta in Casa ai 50 Tuorli con Ragù Bianco di Anatra
e Salsa all'Arancia € 18,00*

1,3,6,7,9,12

Lasagnetta Funghi e Fontina

Lasagnetta di Pasta all'Uovo fatta in Casa con Funghi Porcini e Besciamella alla Fontina € 18,00

1,3,7,12

Gnocchi di Castagne e Zola Fumè

*Gnocchi di Patate con Farina di Castagne Fatti in Casa , Saltati con Crema di Gorgonzola Dolce
e Polvere di Te Nero Affumicato € 18,00*

1,7,12

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine .Per informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala .*

Secondi

Filetto di Tonno

Scottata di Tonno alla Farina di Panko con Pak Choi Saltati e Salsa Ponzu € 25,00

1,4,6,12

Polpo Rosticiato

Polpo CBT , Arrostito su Pure di Ceci e Cime di Rapa Saltate € 26,00*

7,12,14

Lombatina di Cervo

Lombatina di Cervo CBT con Salsa di Lamponi , Cavolo Viola e Mele Saltati € 27,00*

12

Guancialino Brasato

Guancialino di Vitello Brasato con le sue Verdure su Purè di Patate al Tartufo € 25,00

6,9,12

Tagliata di Angus

Tagliata di Cuore di Scamone di Angus alla Piastra con Patate del Vinacciolo € 22,00

12

Contorni

Patate del Vinacciolo € 5,00

Insalata Mista € 5,00

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine .Per informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala .*

I Dolci Fatti da Noi

Tiramisù

(composto al momento dell'ordine) € 8,00

1,3,6,7,8,12

Tartelletta al Mandarino

Tartelletta di Pasta Frolla con Crema al Mandarino e Meringa all'Italiana € 8,00

1,6,7,12

Soufflè Pere e Cioccolato

Souffle di Cioccolato Fondente, Cuore di Pere e Sorbetto alle Pere e Calvados € 8,00*

1,3,6,7,12

Tarte Tatin di Mele (Disponibile anche senza Lattosio)

*Pasta Sfoglia e Mele Caramellate con Gelato alla Crema * e Polvere di Cannella € 8,00*

1,12

Sorbetto del Giorno € 5,00 (correzione alcolica + 2,00 €)*

3,7,8 (tracce)

Macedonia alla Frutta di Stagione (Mele,Pere,Uva e Arance) € 6,00

(con Pallina di Gelato + 2,00 €)

*I Nostri Dolci vengono **composti e/o cotti all'istante***

e prevedono un tempo di attesa di 8/10 minuti

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine .Per 8informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala .*