

Antipasti

Tagliere del Contadino

*Salame Crudo Mantovano Artigianale, Culatta Stagionata di Parma, Pancetta Ossolana,
Coppa Piacentina Dop e Giardiniera Nostrana € 18,00*

4,9,12

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

Tonno di Coniglio in Oliocottura

Polpa di Coniglio in Oliocottura con i suoi Aromi e Insalatina di Fagiolini e Cipollotto € 18,00

9,12

Tiepida di Calamari

*Insalatina Tiepida di Calamari CBT con Orzo, Crema di Pomodori Arrosto
e Crumble di Pomodori Secchi, Olive e Pinoli € 19,00*

1,8,12,14

Tarta Speck di Acqua Dolce

*Tartare di Trota Salmonata al Vapore, Melone, Yogurt di Capra, Lime
e Speck di Trota su Nuvola di Tapioca € 19,00*

4,7,12

*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.*

Primi

Risotto, Nord, Sud, Ovest, Est

*Riso Carnaroli Azienda Agricola Alberto Giambone Mantecato,
con Moscardini, Nduja e Stracciatella di Burrata € 18,00*

7,12,14

Tagliatelle alla Quaglia Ubriaca

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

1,3,6,7,9,12

Lasagnetta Tricolore

Lasagnetta di Pasta all'Uovo fatta in Casa con Gamberi e Battuto di Basilico e Pinoli € 18,00

1,2,3,6,8,12

Gnocchi Sottobosco

*Gnocchi Cacio e Pepe Fatti in Casa , Saltati con Burro al Tartufo
e Tartufo Scorzone Estivo Fresco € 20,00*

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 su Crema di Carote , Zenzero
e Carpaccio di Zucchine al Limone e Basilico € 25,00*

1,4,12

Trancio di Ricciola

Trancio di Ricciola CBT su Pure di Patate alla Lavanda e Biete Saltate € 25,00

4,7,12

Filetto di Maiale

*Filetto di Maiale CBT Avvolto nel Guancialino con Salsa all'Ananas,
Insalata Riccia con Mele e Ananas € 25,00*

12

Tartare di Manzo

*Tartare di Fassone Piemontese (Co.Al.Vi) con Salsa Verde ,Insalatina di Cetrioli, Ravanelli
e Fiore di Capperò € 22,00*

4,12

Petto D'Anatra

Petto D'Anatra CBT su Crema di Melanzane Arrosto
e Peperoni Corno in Agrodolce € 25,00*

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

Panna Cotta del Vinacciolo

Panna Cotta Latte e Menta € 8,00

6,7,8,12

Key Lime Pie

Torta Cotta alla Crema di Lime su Base di Biscotti Sbriciolati e Panna Montata € 8,00

1,3,6,7,8,10,11,12,13

Tarte Tatin di Pesche

*Pasta Sfoglia e Pesche Noci Caramellate con Gelato alla Crema * e Salsa di Pesche € 8,00*

1,7,12

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

Macedonia di Frutti di Bosco € 8,00 (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 .*