



## ANTIPASTI

- Burratina su Spicchi di Melanzane al Forno e Acciuga del Cantabrico <sup>(4-7)</sup> € 12  
Affumicata di Spada, Tonno e Salmone con Dressing alla Senape e Miele <sup>(2-3-4)</sup> € 13  
Culatello di Zibello con Mousse di Porcini <sup>(1,7)</sup> € 15  
Speck ai Mirtilli e Cavallina Ubriaca <sup>(7)</sup> € 12  
Assetta di Salumi e Formaggi Misti <sup>(7)</sup> € 13  
Jamon Serrano con Carciofi in Conserva <sup>(1)</sup> € 15  
Tartare di Filetto Battuta a Coltello e Affumicata <sup>(3)</sup> € 16  
Crostone Casareccio con Funghi Porcini\* e Pinoli Tostati <sup>(1-8)</sup> € 12  
Tomino Piemontese con Indivia e Miele <sup>(7)</sup> € 10

## PRIMI PIATTI

- Pici Cacio e Pepe Rivisitati con Bacon Croccante <sup>(1-7)</sup> € 13  
Tagliolini Freschi al Ragù di Cortile e Riduzione di Barolo <sup>(1-3-7-9)</sup> € 13  
Fusilloni con Crema di Carciofi, Stracciatella Affumicata e Pinoli Tostati <sup>(1-7-8)</sup> € 13  
Risotto Traminer e Bisque di Caciucco alla Livornese,  
Cialda al Nero di Seppia <sup>(1-7-2-4-9)</sup> min. 2 pers. € 14  
Garganelli Freschi con Pomodorini Gialli,  
Spigola e Olive Taggiasche Disidratate <sup>(1-3-4)</sup> € 13  
Zuppa di Cipolle alla Valdostana con Fontina DOP <sup>(1-7-9)</sup> € 10  
Pennette al Pomodoro e Basilico <sup>(1)</sup> € 8

## SECONDI DI CARNE

- Tagliata d'Angus con Patate e Porcini\* € 22  
Tagliata d'Angus con Radicchio Brasato € 22  
Filetto con Mele e Calvados € 30  
Filetto con Pepe Sichuan € 30  
Filetto alla Griglia € 30  
Hamburger <sup>(10)</sup> € 15  
Fiorentina 1 Kg € 50  
Entrecote € 25  
Controfiletto € 25  
Carrè d'Agnello € 30  
Galletto Indivolato € 15

Robespierre di Angus con Verdure (minimo 2 persone) € 40



## SECONDI DI PESCE

Pesciolini Fritti\* (4-1) € 15

Frittura di Rane\* (1-7) € 20

Fritto Misto di Calamaretti\* e Gamberi\* (1-2-14) € 18

Polpo Affumicato su Crema di Patate Dolci  
e Chips di Pane alla Paprika (1-4) € 22

Tataki di Tonno con Cipolla Rossa in agrodolce,  
Crema di burrata al Lemon Grass (7-4) € 22

Salmone in Crosta di Pane Rosso  
su Vellutata di Patate al Nero di Seppia (4-1) € 22

## CONTORNI

Patate alla Brace € 5

Patatine Fritte\* € 5

Verdure alla Griglia € 5

Spadellata di Patate\* e Porcini € 6

## DOLCI

Chessecake al Frutto della Passione (1-5-7) € 5

Crema Catalana alla Nocciola (3-7-8) € 5

Tortino al Cioccolato Fondente e Salsa alle Pere (1-3-7) € 5

Semifreddo al Cocco e Salsa alla Nutella (3-7-8) € 5

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati; 3. Uova e prodotti derivati; 4. Pesce e prodotti derivati; 5. Arachidi e prodotti derivati; 6. Soia e prodotti derivati; 7. Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio) 8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati; 9. Sedano e prodotti derivati; 10. Senape e prodotti derivati; 11. Semi di sesamo e prodotti derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; 13. Lupino e prodotti a base di lupino, 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;

\* alimento surgelato/congelato