



## ANTIPASTI

- Culatello di Zibello con Patè di Porcini e Crostino di Pane<sup>(1,7)</sup> € 15  
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> € 15  
Speck Affumicato ai Mirtilli e Cavallina Ubriaca<sup>(7)</sup> € 14  
Assetta di Salumi e Formaggi Misti<sup>(7)</sup> € 15  
Jamon Serrano con Fichi<sup>(7)</sup> € 15  
Tartare di Manzo Battuta a Coltello e Affumicata<sup>(3)</sup> € 16  
Crostone Casareccio con Funghi Porcini e Pinoli<sup>(1-8)</sup> € 15  
Tomino Piemontese con Verdura alla Griglia<sup>(7)</sup> € 10

## PRIMI PIATTI

- Pici Cacio e Pepe Rivisitati con Chips di Zucca Fritta<sup>(1-7)</sup> € 14  
Tagliolini Freschi al Ragù di Anatra e  
Riduzione di Barolo Profumata agli Agrumi<sup>(1-9-12)</sup> € 14  
Garganelli Freschi con Zucca, Finferli e Salsiccia<sup>(1-9)</sup> € 14  
Gnocchetti di Patate al Pesto e Crema di Scampi  
con Chips di Barbabietola<sup>(1-2-3-7-8)</sup> € 14  
Risotto con Porcini e Mirtilli<sup>(7-9)</sup> min. 2 pers. € 15  
Zuppa di Cipolle alla Valdostana con Fontina DOP<sup>(1-7-9)</sup> € 10  
Penne al Pomodoro e Basilico<sup>(1)</sup> € 8

## SECONDI DI CARNE

- Tagliata d'Angus con Cipolle Caramellate e Patate € 23  
Tagliata d'Angus con Dadolata di Zucca al Forno € 23  
Filetto con Funghi Porcini<sup>(1-9)</sup> € 30  
Filetto al Porto ed Uva Nera<sup>(1-9)</sup> € 30  
Filetto alla Griglia € 30  
Hamburger<sup>(10)</sup> € 15  
Fiorentina 1 Kg € 60  
Entrecote € 25  
Controfiletto € 25  
Carrè d'Agnello CBT € 30  
Galletto Indivolato CBT € 18  
Robespierre di Angus con Verdure (minimo 2 persone) € 45



## SECONDI DI PESCE

Pesciolini Fritti\* (4-1) € 18

Frittura di Rane\* (1-7) € 21

Fritto Misto di Calamaretti\* e Gamberi\* (1-2-14) € 20

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

Trancio di Salmone in Crosta di Pistacchi su vellutata di Cime di Rapa (4-8-9) € 22

## CONTORNI

Patate alla Brace € 5

Patatine Fritte\* € 5

Verdure alla Griglia € 5

Spadellata di Patate\* e Porcini\* € 7

## DOLCI

Cheesecake alla Zucca con Salsa al Caramello (1-3-7) € 5

Crema Catalana al Caffè (3-7) € 5

Tortino al Cioccolato dal Cuore Morbido e Salsa alle Pere Caramellate (1-3-7) € 5

Tartelletta con Crema pasticcera e frutti di bosco (1-3-7-8) € 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