



ANTIPASTI

- Culatello di Zibello con Patè di Porcini e Crostino di Pane^(1,7) € 15
Burratina su Spicchi di Melanzane al Forno e Acciuga del Cantabrico⁽⁴⁻⁷⁾ € 12
Affumicata di Spada, Tonno e Salmone con Dressing alla Senape e Miele⁽²⁻³⁻⁴⁾ € 15
Speck Affumicato ai Mirtilli e Cavallina Ubriaca⁽⁷⁾ € 14
Assetta di Salumi e Formaggi Misti⁽⁷⁾ € 15
Jamon Serrano con Zola di Capra e Mostarda di Pere⁽⁷⁾ € 15
Tartare di Manzo Battuta a Coltello e Affumicata⁽³⁾ € 16
Crostone Casareccio con Funghi Porcini e Pinoli⁽¹⁻⁸⁾ € 15
Tomino Piemontese con Verdura alla Griglia⁽⁷⁾ € 10

PRIMI PIATTI

- Pici Cacio e Pepe Rivisitati al Tartufo⁽¹⁻⁷⁾ € 14
Maltagliati Freschi ai Funghi Porcini,
Stracotto di Anatra e Riduzione di Melograno⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾ € 14
Tagliolini al Ragù di Tonno Fresco e Terra di Olive Disidratate⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁹⁾ € 14
Risotto con Porcini e Mirtilli⁽⁷⁻⁹⁾ min. 2 pers. € 15
Gnocchetti di Patate al Pesto e Crema di Scampi
con Chips di Barbabietola (1-2-3-7-8) € 14
Zuppa di Cipolle alla Valdostana con Fontina DOP⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾ € 10
Penne al Pomodoro e Basilico⁽¹⁾ € 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⁽¹⁻⁹⁾ € 30
Filetto al Porto ed Uva Nera⁽¹⁻⁹⁾ € 30
Filetto alla Griglia € 30
Hamburger⁽¹⁰⁾ € 15
Fiorentina 1 Kg € 60
Entrecote € 25
Controfiletto € 25
Carrè d'Agnello CBT € 30
Galletto Indiadolato 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 coadiuvati 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;