



## Settembre 2018

### SFIZI

55 gr di Acciughe del Cantabrico “Codesa sel. oro” con pane e burro	€ 10
55 gr di Acciughe del Cantabrico “Codesa seria limitata” con pane e burro	€ 15
La nostra giardiniera all’agro	€ 5

### I SALUMI

Salumi DOP Piacentini: Coppa, Pancetta, Salame Piacentino	€ 9
Culatello di Zibello DOP “Oro F.lli Spigaroli” 26 mesi con confettura di zucca	€ 18
Prosciutto di Parma “S. Ilario” 30 mesi e Grana Padano stravecchio “ Palormi”	€ 12
Paleta di Pata negra “Joselito” 36 mesi con pane e pomodoro (½ pz € 11 )	€ 20

### OLTRE I SALUMI

Battuto di Scampi con crema di burrata e lamponi	€ 15
Carpaccio di gamberi rossi di Mazara con olio all’arancia e finocchietto	€ 15
Crudità di mare, con scampi, gamberi blu, gamberi rossi, mazzancolle, ostriche Fine de Claire, capperante, salmone, tonno. acciughe	€ 32
Catalana di aragostella di Sardegna con finocchi, agrumi, cipolla dolce di tropea e olio evo	€ 18
Polpo planciato su crema di ceci, con rosmarino leggermente piccante	€ 13
Tiepido di mare con seppie di Porto Santo Spirito, gamberi rossi di Mazara, pesto di prezzemolo senz’aglio, citronette al lime e pane croccante aromatizzato	€ 18
Battuta di Piemontese con tuorlo d’uovo ai 3 sapori di senape antica, acciughe e olive	€ 14
Budino di Grana Padano 30 m. su crema di spinacini novelli, spuma di ricotta e crumble di grissini	€ 10

## PASTE E RISI

Paccheri di Gragnano con astice, datterini confit e pesto di basilico senz'aglio	€ 20
Gnocchi di piselli, crema di burrata, menta e tartare di gamberi rossi di Mazara	€ 14
Spaghettoni mantecati con vongole, bottarga di Muggine, limone e pane croccante al basilico	€ 14
Ravioli di bieta rossa e caprino, crema di zucca e granella di Pistacchi	€ 12
Risotto "Acquerello" mantecato al parmigiano, crema di peperone, capperi disidratati, acciughe del Cantabrico e burrata (minimo 2 pers-20 min.)	€ 14

## CARNI E PESCI

Medaglioni di rana pescatrice, vellutata di piselli, creme fraiche e filetti di pomodoro	€ 18
Tatakya di salmone selvaggio "Oraking" in crosta di semi di papavero, dressing alla soia, rapanelli e germogli rossi	€ 18
Tonno scottato, panure di pane al finocchietto, maionese al lime, salsa al lampone e zenzero	€ 18
Bistecca alla Fiorentina di Chianina, olio evo e sale Maldon	€5/hg
Guancia di vitello, cotto a bassa temperatura su crema di patate novelle e cipolla di Tropea	€ 18
Pancia di maialino Iberico in crosta alle erbe su salsa di Bbq e patate con spinacini croccanti	€ 16
Tagliata di Fassona piemontese, salsa al Gutturmo, chips di patate e senape in grani	€ 18
Selezioni di formaggi di stagione con confettura di zucca	€ 12
Trittico di Grana Padano 30 mesi, Parmigiano 36 mesi, Parmigiano 90 mesi con composta di amarene all'aceto Balsamico	€ 8

## MENÙ BIMBI

Penne al pomodoro, crocchette di Pollo dorate, gelato al fiordilatte	€ 15
--	------

*\* Pesce sottoposto a bonifica preventiva secondo la legge CE 853 /2004*

*\* Tutti i nostri piatti sono cucinati espressi*

# VINI AL CALICE

## Rossi

Gutturnio Sup. 2016, Il Negrese / Emilia Romagna 12,5%	€ 3
Barbaresco Basarin 2012, Marco e Vittorio Adriano / Piemonte 13%	€ 4
Barbera d'Alba Sup. 2015, Taliani / Piemonte 12,5%	€ 4
Nerello Mascalese 2016, Tenuta Orestyadi / Sicilia 12%	€ 4
Pinot Noir “ Les Pierres Dorées “ Latour / Bourgogne, Francia 13%	€ 6

## Bianchi

Arneis delle Langhe '17 Taliani/Piemonte 12%	€ 4
Chardonnay del Trentino '17 Lunelli / Trentino 12,5%	€ 4
Vermentino di Sardegna '17 Argiolas /Sardegna 12,5%	€ 4
Chablis ( Chardonnay ) '16 Bergeret/ Francia 13%	€ 6
Gentil”Hugel” ‘16( Muscadet,Riesling,Gewurztraminer ) Hugel/Alsazia-Francia 12%	€ 5

## Bollicine

Brut Rosè di Provenza (Pinot Nero, Chardonnay), A. Romet / Francia 12%	€ 5
Franciacorta Brut Saten ( Chardonnay) Barone di Franciacorta / Lombardia 12,5%	€ 6

## Le bottiglie del mese

Champagne Brut (Pinot Meunier) Delouvin Novack / Francia 12,5%	€ 45
--	------