



## Novembre 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 tipici Coppa di nero, Pancetta di nero, Salame	€ 11
Culatello di Zibello DOP “Oro F.lli Spigaroli” 28 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	€ 20

### OLTRE I SALUMI

Carpaccio di gamberi rossi di Mazara con olio all’arancia, sesamo nero, passion fruit e finocchi	€ 15
Salmone leggermente affumicato “Upstream” con centrifugato di menta, cetriolo e yogurth	€ 14
Noci di cappesante abbrustolite, crema di stracciatella, di burrata, spianacini e mandorle	€ 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, citronette al lime, pane croccante aromatizzato e crema di sedano rapa	€ 18
Battuta di Piemontese con giardiniera dell’orto e salsa agrodolce di peperoni e zenzero	€ 14
Budino di Cacio del Po, fonduta di gorgonzola cremoso di Croce con crumble di grissini	€ 10

## PASTE E RISO

Paccheri di Gragnano con astice, datterini confit e pesto di basilico senz'aglio	€ 18
Gnocchi di patate gialle, vongole, calamari, zenzero, mirepoix di verdure	€ 14
Tagliolini al nero di seppia, menta, crudo di gamberi rossi, stracciatella di burrata, pistacchi di Bronte	€ 14
Ravioli di castagne, fonduta di cacio del Po, granella di nocciole tostate e rosmarino	€ 12
Risotto "Acquerello" mantecato al parmigiano, zucca Piacentina, porcini e gorgonzola cremoso (minimo 2 pers - 25 min.)	€ 14

## CARNI E PESCI

Medaglioni di rana pescatrice arrostiti, topinambur, lime e filetti di pomodoro	€ 18
Tatagy di salmone "Puro Upstram" in crosta di semi di papavero, dressing al limone, zafferano e germogli rossi	€ 18
Tonno con pane croccante al basilico, crema di peperoni piquillo e stracciatella di burrata	€ 18
Bistecca alla Fiorentina di Chianina, olio evo e sale Maldon	€5/hg
Guanciale di vitello, cotto a bassa temperatura su crema di patate novelle e cipolla di Tropea	€ 18
Pancia di maialino Iberico in crosta alle erbe, salsa di Bbq e patate, zucca croccante	€ 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

## 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 Superiore 2016, Il Negrese / Emilia Romagna 12,5%	€ 4
Barbaresco Basarin 2012, Marco e Vittorio Adriano / Piemonte 13%	€ 7
Barbera d'Alba Sup. 2015, Taliani / Piemonte 12,5%	€ 4
Nerello Mascalese 2016, Tenuta Orestyadi / Sicilia 12%	€ 4
Pinot Nero "514" 2017, Soligo/Alto Adige 13%	€ 4

## Bianchi

Colto Vitato della Filanda 2016, Cantina Romagnoli /Emilia Romagna 12%	€ 4
Arneis delle Langhe 2017, Taliani/Piemonte 12%	€ 4
Just Molamatta (Ribolla, Friulano, Pinot Bianco) 2017, Felluga/Friuli 12,5%	€ 4
Chablis (Chardonnay) 2016, Bergeret/Borgogna - Francia 13%	€ 5
Gentil "Hugel" 2016 (Muscadet, Riesling, Gewurztraminer ) Hugel/Alsazia-Francia 12%	€ 5

## Bollicine

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

## Le bottiglie del mese

Champagne Brut (Pinot Meunier) Alain Couvrer /Francia 12,5%	€ 45
Schiava "Kolbhenofer" 2016, Hofstatter /Alto Adige 12% ( R )	€ 18
Orvieto "Campogrande" 2017, Santa Cristina /Toscana 12% ( B)	€ 18