



Le Proposte per il Pranzo

(proposte valide da martedì a sabato, esclusi i festivi)

€ 10

(compreso acqua, gelato al fiordilatte, caffè e coperto)

Gnocchetti di zucca piacentina con burro fuso, salvia e ricotta affumicata

o

Spaghetti con acciughe, pane croccante al limone, e olive della riviera

o

Tagliolini di pasta fresca con tarantello di tonno, pomodorini e crema di burrata

o

Vellutata di zucca, carote, zenzero e mandorle

€ 11

(compreso acqua, gelato al fiordilatte, caffè e coperto)

Hamburger vegano di ceci e spinaci su crema alla soia con mistricanze e maionese vegan (V)

o

Pollo ai semi di papavero, verdure di stagione, riso pilaf e salsa al limone e curcuma

o

Fesa di tacchino arrosto leggermente affumicato con finocchi, agrumi, olive e uvetta

I BURGER € 16

(compreso acqua, gelato al fiordilatte, caffè e coperto)

Balocchiburger di Chianina

con pane tostato, cipolla rossa di Tropea, burger di Chianina, la nostra maionese, lattuga, pomodori ramati e chips di patate

Batburger

con pane tostato, battuta di Piemontese, senape in grani, stracciatella di burrata, peperone rosso dolce e chips di patate

Cianciburger

con pane al nero di seppia, salmone affumicato scozzese, insalatina, stracciatella di burrata

I PIATTI UNICI € 16

(compreso acqua, caffè, coperto e gelato al fiordilatte)

Branzino alla plancia con riso venere, verdure di stagione e la nostra maionese

Insalata di calamari, filetto di pomodoro fresco, peperone dolce, capperi, olive, finocchi, agrumi

Tartare di tonno (150 gr.) con mistricanze, agrumi e verdura cotta di stagione

LA PIZZA € 15

(SOLO SABATO A PRANZO)

(compreso acqua, caffè, coperto e gelato al fiordilatte)

La pizza scrocchiarella con burrata, pomodorini datterini e crudo di Parma 30 mesi S. Ilario

*** La nostra cucina è espressa per qualsiasi piatto proposto ***

Dal Menù alla Carta

ANTIPASTI

I salumi tipici: Coppa di nero, Pancetta di nero, Salame € 11

Culatello di Zibello Dop 28 mesi “Antica Corte Pallavicina” con confettura di zucca € 18

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi S. Ilario con grana padano 30 mesi ” Palormi “ € 12

Battuta di piemontese con giardiniera dell ‘orto e salsa in agrodolce di peperoni e zenzero € 14

Budino di cacio del Po’, spuma di zucca e crumble di grissini al sesamo € 10

55 gr di acciughe del Cantabrico con pane tostato e burro demi-sel € 10

La nostra giardiniera all’agro € 5

Carpaccio di gamberi rossi di Mazara con olio all’ arancia, sesamo, finocchi, passion fruit € 15

Tartara di salmone Balik con salsa di yogurth, menta e maggiorana € 15

Noci di cappesante abbrustolite, crema di stracciatella di burrata, spinacini e mandorle € 18

Polpo planciato su crema di ceci e rosmarino leggermente piccante € 13

PASTE&RISO

Paccheri di Gragnano con pesto leggero di basilico, astice e datterini al timo € 20

Gnocchi di patate gialle, vongole, calamari, zenzero, mirepoix di verdure € 14

Ravioli di castagne su fonduta al cacio del Po con granella di nocciole piemontesi € 12

Risotto “Acquerello” mantecato al parmigiano con zucca, porcini e gorgonzola cremoso di Croce

(min 2 persone) € 14

Tagliolini al nero di seppia con crema di burrata, crudo di gamberi rossi, limone e pistacchi di Bronte € 13

CARNI&PESCI

Bistecca alla fiorentina di Chianina, olio evo e sale Maldon con chips di patate € 5/hg (min. 1,2 kg)

Guancia di vitello cotto a bassa temperatura, su crema di patate novelle e cipolla caramellata € 18

Pancia di maialino iberico in crosta alle erbe, salsa bbq, patate e zucca croccante € 16

Tagliata di Piemontese (Cazzamali), salsa al gutturnio, patate chips e senape in grani € 18

Medaglioni di rana pescatrice, vellutata di topinambur e lime con filetti di pomodoro € 18

Tatagy di salmone selvaggio “Pura Upstream” in crosta di semi di papavero, dressing al limone e zafferano con germogli rossi € 18

Tonno scottato con pane croccante al basilico, crema di peperoni piquillo e stracciatella di burrata € 18

Selezione di formaggi di stagione e confettura di zucca senapata € 12

*** La nostra cucina è espressa per qualsiasi piatto proposto ***