



Dicembre 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	€ 12
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
Tartara di ricciola con gel alla soia, maionese alla mandorla, finocchi all’arancia	€ 16
Noci di cappesante abbrustolite, crema di stracciatella, di burrata, spianacini e mandorle	€ 18
Polpo planciato su crema di ceci, con rosmarino leggermente piccante	€ 13
Seppie di Porto Santo Spirito, carciofi, bottarga, olive Taggiasche, timo, maggiorana	€ 13
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
Mariola “Antica Corte Pallavicina “,purea di patate,mostarda mantovana di pomodori verdi	€ 12

PASTE E RISO

Gnocchi di broccoli con vongole, bottarga, pane croccante, zeste di limone, colatura di alici	€ 14
Paccheri di Gragnano con astice, datterini al timo, pesto di basilico senz'aglio	€ 18
Tagliolini al nero di seppia, menta, crudo di gamberi rossi, stracciatella di burrata, pistacchi di Bronte	€ 14
Ravioli di bieta rossa e caprino, fonduta al pecorino e pancetta croccante	€ 12
Risotto "Acquerello" mantecato al parmigiano, zucca Piacentina, porcini e gorgonzola cremoso (minimo 2 pers - 25 min.)	€ 14

CARNI E PESCI

Ombrina al forno, patate, pomodori secchi, olive taggiasche e dressing ai capperi e acciughe	€ 18
Tataky di salmone "Puro Upstram" in crosta di semi di papavero, dressing al limone, zafferano e germogli rossi	€ 20
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
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, salsa 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 Extra Brut Blanc de Blancs (Chardonnay), Daviaux/ Francia 12,5%	€ 47
Schiava "Kolbhenofer" 2016, Hofstatter /Alto Adige 12% (R)	€ 18
Orvieto "Campogrande" 2017, Santa Cristina /Toscana 12% (B)	€ 18

TUTTO TARTUFO ... BIANCO

Uovo al tegamino con spinacini e ...	€ 15
Battuta di fassona piemontese con uovo e ...	€ 25
Spaghettoni con tuorlo d'uovo e ...	€ 18
Filetto di Fassona piemontese al forno	€ 40