



Febbraio 2019

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 (Antica Corte Pallavicina)	€ 12
Culatello di Zibello DOP “Oro F.lli Spigaroli” 28 mesi con confettura di fichi	€ 20
Prosciutto di Parma Az. Agr. Bettella, 50 mesi e Grana Padano stravecchio “Palormi”	€ 15
Paleta di Patanegra “Joselito” 36 mesi con pane e pomodoro	€ 20

OLTRE I SALUMI

Carpaccio di Ricciola con curcuma, sedano, arancia e gelatina al mandarino	€ 16
Plateau di mare: Ostriche Guillerdau, scampi, gamberi rossi, gamberi blu, mazzancolle, tonno, capesante, zenzero in salamoia	€ 32
Tartara di salmone “Upstream” mele verdi al cardamomo, crema di robiola, cialda di pane alle erbe	€ 15
Noci di capesante abbrustolite, crema di stracciatella di burrata, spianacini e mandorle	€ 18
Polpo alla plancia su crema di ceci con rosmarino leggermente piccante e maionese all’acqua di polpo	€ 14
Battuta di Piemontese con giardiniera dell’orto e salsa agrodolce di peperoni e zenzero	€ 15
Uovo poché*, fonduta di crescenza, crumble di farina di canapa, germogli di bieta rossa (gluteen free).	€ 12

*Uova bio Az. Agr. Il Monastero

PASTE E RISO

Paccheri di Gragnano con astice, datterini al timo, pesto di basilico senz'aglio (18 min cott,)	€ 18
Tagliolini al nero di seppia, menta, crudo di gamberi rossi, stracciatella di burrata, pistacchi di Bronte	€ 15
Ravioli di bieta rossa e caprino, fonduta al pecorino e pancetta croccante	€ 12
Risotto "Acquerello" mantecato al Parmigiano, zucca Piacentina, porcini e gorgonzola cremoso (min. 2 persone - 25 min.)	€ 14

CARNI E PESCI

Ombrina al forno, patate, pomodori secchi, olive taggiasche e dressing ai capperi e acciughe	€ 18
Tatagy di salmone "Puro Upstram" in crosta di semi di papavero, dressing al limone, zafferano e crumble di mandorla	€ 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
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, crema di zucca	€ 16
Tagliata di Fassona piemontese, salsa al Gutturmo, chips di patate e senape in grani	€ 18
Mariola "Antica Corte Pallavicina " su crema di zucca e mostarda della tradizione senapata	€ 15
Selezioni di formaggi invernali con confettura di fichi	€ 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
Amarone 2015, La Groletta, Corte Giara-Allegrini/ Veneto 13,5%	€ 7
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
Schiava 2017 Hofstatter/Alto Adige 12%	€ 4
Bourgogne "Gravèl" (Pinot Nero) '16 Marechal/Francia 12,5%	€ 7

Bianchi

Arneis delle Langhe 2017, Taliani/Piemonte 12%	€ 4
Just Molamatta (Ribolla, Friulano, Pinot Bianco) 2017, Felluga/Friuli 12,5%	€ 4
Vitovska del Carso 2017, Rdò Kocjancic / Friuli 12,5%	€ 5
Chablis (Chardonnay) 2016, Bergeret/Borgogna - Francia 13%	€ 6
Gentil "Hugel" 2016 (Muscadet, Riesling, Gewurztraminer) Hugel/Alsazia-Francia 12%	€ 6

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 Carte d'Or (Pinot Meunier) Delouvin Novack/ Francia 12%	€ 48
Champagne Brut Special Cuvée Bollinger/ Francia 12,5%	€ 60
Nerello Mascalese 2017, Tenua Orestyadi / Sicilia 12,5%	€ 18
Orvieto "Campogrande" 2017, Santa Cristina /Toscana 12% (B)	€ 18