



Marzo - Aprile 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 rosolato, crema di patate, riduzione all’acqua di polpo e paprika dolce con chips di patate | € 14 |
| Battuta di Piemontese con salsa tonnata. polvere di capperi e cipolla viola in agro | € 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 |
| Gnocchetti di cavolo viola saltati al burro e salvia, pesto di cavolo nero, ricotta salata e cavolfiori al limone | € 12 |
| Risotto "Acquerello" mantecato al parmigiano con carciofi, salsa al porto e petto d 'oca affumicato (min. 2 persone - 25 min.) | € 14 |

CARNI E PESCI

| | |
|---|-------|
| Ombrina su crema di cannellini, pestato di pomodori secchi, olive e capperi con porri fritti | € 18 |
| Tatagy di salmone "Puro Upstram" in crosta di semi di papavero, dressing al limone, zafferano e crumble di mandorla | € 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 |
| Filetto di Fassona piemontese (200 gr) " Macelleria Cazzamali", crema di gorgonzola dolce e rosmarino | € 29 |
| Guancia di vitello cotto a bassa temperatura su crema di patate novelle e cipolla di Tropea | € 18 |
| Pancia di maiale Iberico con mele caramellate al timo, salsa alla senape e aceto di mele e soia | € 15 |
| Tagliata di Fassona piemontese (200 gr), salsa al Gutturnio, chips di patate e senape in grani | € 18 |
| 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, Tenuta Orestyadi / Sicilia 12,5% | € 18 |
| Orvieto "Campogrande" 2017, Santa Cristina /Toscana 12% (B) | € 18 |