



Maggio - Giugno 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
Pane rustico, acciughe cantabriche, peperoni Piquillo, stracciatella di burrata	€ 6

SALUMI

Salumi tipici DOP Piacentini: Coppa, Pancetta, Salame	€ 10
Culatta stagionata “Az. Agr. Bettella” 48 mesi di maiale “Tranquillo” e cipolla viola all’agro	€ 15
Culatello di Zibello DOP “Oro F.lli Spigaroli” 28 mesi con confettura di fichi (½ pz € 12)	€ 20
Prosciutto di Parma “S. Ilario” 30 mesi (½ pz € 7)	€ 13
Paleta di Patanegra “Joselito” 36 mesi con pane e pomodoro (½ pz € 12)	€ 20

OLTRE I SALUMI

Tartara di gamberi rossi di Mazara, pesto di capperi e pistacchi, stracciatella di burrata, crumble al pomodoro	€ 15
Tartara di salmone “Upstream” caviale di salmone, crema di avocado e pesto di alga nori	€ 15
Noci di cappesante abbrustolite, spaghetti di riso al curry su salsa di limone e zafferano	€ 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 all’agro	€ 15
Tartara di cavallo, maionese all’aglio nero (non ha spiacevoli controindicazioni) salsa rustica di zenzero e verdure, pane carasau, giardiniera all’agro	€ 12

PASTE E RISO

Paccheri di Gragnano con astice, datterini al timo, pesto di basilico senz'aglio (13 min. cott.)	€ 20
Gnocchi di piselli, stracciatella di burrata, tartara di gamberi rossi, limone, pistacchi in granella	€ 14
Cappellacci di caprino, salsa al burro fuso, timo, maggiorana, padano 30 mesi	€ 12
Risotto "Acquerello" mantecato al parmigiano, peperone rosso, capperi disidratati, acciughe del Cantabrico, salsa di prezzemolo (min. 2 persone/18 min. cottura)	€ 12
Spaghettoni "Mancini" mantecati al burro, aglio nero fermentato, pane croccante al peperoncino	€ 12

PESCI E CARNI

Ombrina alla plancia, spuma di piselli, taccole e maionese al pomodoro	€ 18
Tatakya d Salmone "Puro Upstream" marinato alla soia, maionese alla soia, mandorle al curry e lime	€ 20
Tonno con pane croccante al basilico, crema di peperoni piquillo e stracciatella di burrata	€ 20
Bistecca alla Fiorentina di Chianina, olio evo e sale Maldon	€5/hg
Guancia di vitello cotto a bassa temperatura, patata schiacciata al limone e prezzemolo e spinacini al salto	€ 18
Pancia di maiale Iberico con mele caramellate al timo, salsa alla senape e aceto di mele e soia	€ 16
Tagliata di Fassona piemontese (200 gr), salsa al Gutturmo, chips di patate e senape in grani	€ 18
Selezioni di formaggi con confettura di fichi e anguria bianca (½ pz € 7)	€ 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
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
TrentoDoc Ferrari Perlè 2014 (Chardonnay) Trentino 12,5%	€ 8

Le bottiglie del mese

Champagne Extra Brut Grand Cru (Chardonnay, Pinot Nero) Pierre Arnoud/ Francia 12%	€ 50
Brut Cuvèe 36 Mesi (Pinot Nero) Casa Caterina/ Lombardia 12,5%	€ 35
Nerello Mascalese 2017, Tenuta Orestyadi / Sicilia 12,5%	€ 20
Langhe Bianco "Gioli" 2017 (Arneis,Sauv, Viognier) Fontanafredda/ Piemonte 12%	€ 20

Le bevande

Acqua gassata e naturale S. Bernardo 0,75 cl	€ 2,0
Caffè “Altura Luz Supremo “Messico –Torrefazione Lady Caffè	€ 2,0
Tisane Twinings	€ 2,0
Pane e coperto	€ 2,5