



Gennaio 2020

SFIZI

55 g di Acciughe del Cantabrico “Codesa serie oro” con pane e burro montato	€ 10
55 g di Acciughe del Cantabrico “Codesa serie limitata” con pane e burro montato	€ 15
La nostra giardiniera all’agro	€ 5

SALUMI

Selezione di salumi tipici dei colli piacentini DOP	€ 11
Culatta stagionata “Az. Agr. Bettella” 48 mesi di maiale “Tranquillo” con mostarda di fichi	€ 15
Culatello di Zibello DOP “Oro F.lli Spigaroli” 28 mesi con pane e burro	€ 20
Paleta di Pata Negra “Joselito” 36 mesi con pane e pomodoro	€ 20

MARE E TERRA

Tartara di gamberi rossi di Mazara, datterini confit, stracciatella di burrata, lime	€ 15
Tartare di ricciola, crema di piquillo e datterini, capperi selargino, olive, latte affumicato	€ 16
Noci di cappesante abbrustolite, misticanze, crema di stracciatella di burrata, pane al pomodoro, pesto alle erbe	€ 18
Polpo arrostito, zucca piacentina, salvia croccante, spinacini novelli	€ 14
Battuta di Fassona Piemontese, tuorlo d’uovo, salsa tartara, capperi, acciughe del Cantabrico	€ 15
Flan di zucca Piacentina, crema di padano, broccoli arrostiti e crumble al mosto cotto	€ 10
Crema di patate al timo, uovo morbido, pane croccante, tartufo nero / tartufo bianco	€ 20/30

PASTE E RISI

Cappellacci di zucca, crema di padano, amaretti, riduzione al balsamico	€ 12
Risotto "Acquerello" mantecato al parmigiano, gorgonzola cremoso di "Croce", riduzione al gutturnio	€ 14
Pappardelle all 'uovo "Pietro Massi", burro giallo, tuorlo d 'uovo, tartufo nero/tartufo bianco	€ 20/30
Linguine con vongole veraci, bottarga di muggine, pane croccante, pomodori confit, crema di spinacini	€ 15
Paccheri di Gragnano astice, datterini al timo, pesto di basilico senz'aglio (13MIN.COTT)	€ 20

PESCI E CARNI

Ombrina di pescato in crosta ,maionese al lime, crema di carciofi, carciofo fritto	€ 18
Rombo chiodato, crema di bietola rossa, carotine baby, cialda croccante	€ 20
Tatakya di Salmone "Puro Upstream" cotto nella sua pelle, cavolo cappuccio viola, soia, salsa di alga nori (omaggio a Ryukou nostro cuoco giapponese)	€ 18
Pescato del giorno	€ s.q
Guancia di vitello cotto a bassa temperatura, polentina gialla morbida, spinacini al salto	€ 18
Pancia di maiale Iberico croccante, crema di carote e wasaby, carote confit, crumble alla nocciola	€ 16
Controfiletto di cervo alle spezie, sedano rapa, lampone, salsa al cioccolato	€ 22
Tagliata di Fassona, crema di gorgonzola dolce di Croce, pistacchi, chips di patate	€ 18
Selezioni di formaggi vaccini e caprini con composta di fichi e anguria bianca	€ 12
Caffè "Altura Luz Supremo "Messico – Torrefazione Lady	€ 2

MENÙ BIMBI

Penne al pomodoro, crocchette di Pollo dorate, gelato al fiordilatte

** Pesce sottoposto a bonifica preventiva secondo la legge CE 853 /2004*

** Tutti i nostri piatti sono cucinati espressi*

VINI AL CALICE

Rossi

Barattieri	Colli Pc Gutturnio Sup.'18 (Barbera,Bonarda)	€ 4
Allegrini	Amarone della Valpolicella Docg '16 “ La Groletta“	€ 7
Marco e Vittorio Adriano	Barbaresco “Basarin “ '15	€ 7
M.Taliano	Barbera d 'Alba Docg '18	€ 4
Vignaioli di Scansano	Ciliegiolo Maremma Toscana “ Capoccia “ '18	€ 5

Bianchi

Romagnoli	Bianco Emilia “ Filanda “ '18 (ortrugo)	€ 4
Terenzuola	Colli di Luni Vermentino “Le Vigne Basse '18	€ 5
Rado Kojancic	Vitovska del Carso '18	€ 5
Latour L.	Chablis (Chardonnay) '16	€ 6

Bollicine

A.Romet	Brut Rosè Provence (Chardonnay ,Pinot Nero)	€ 5
Chiara Ziliani	Franciacorta Docg Satèn (Chardonnay,Pinot Bianco)	€ 5

VINI AL CORAVIN...

Metodologia attraverso la quale si può conservare il vino in modo ottimale fino a 90 gg

Bianchi

Cantina Terlano	Alto Adige Terlaner “Nova Domus “ '09 (Pinot Bianco,Chardonnay,Sauvignon)
-----------------	--

V.Girardin

Grand Vin de Bourgogne Mersault “ Les Narvaux “ '15
(Chardonnay)

Rossi

Antinori

Rosso di Toscana Igt “Tignanello “ '15
(Cabernet Sauvignon,Cabernet Franc,Sangiovese)

Braida

Barbera d'Asti Docg “ Bricco dell'Uccellone “'16

Le bevande

Acqua gassata e naturale S. Bernardo 0,75 cl

€ 2,0

Caffè “Altura Luz Supremo “Messico –Torrefazione Lady Caffè

€ 3,0

Tisane Twinings

€ 4,0

Pane e coperto

€ 2,5