



Le proposte per il pranzo

Proposte valide dal martedì al sabato, esclusi i festivi

€10

(compreso acqua, gelato al fiordilatte, caffè e coperto)

Gnocchetti di zucca piacentina, crema di padano e amaretti

€11

(compreso acqua, gelato al fiordilatte, caffè e coperto)

Fusilloni con crema di spinacini, ricotta affumicata, crumble di pomodoro

o

Maccheroncini trafiletti, broccoli, acciughe, pomodori secchi

o

Spaghetti alla chitarra con tonno fresco rosolato, pomodori secchi e pesto di olive, capperi e basilico

€12

(compreso acqua, gelato al fiordilatte, caffè e coperto)

Bresaola di Angus Beef, grana padano e mosto cotto

o

Marinata di bovino spagnolo con mistricanze, pomodorini e balsamela

o

Pollo alle erbe con senape al miele, spinacini al salto, salsa al curry, latte al cocco

o

Vegan burger di quinoa, zucchine, piselli con maionese vegana, pomodori secchi e mistricanze

I BURGER €16

(compreso acqua, gelato al fiordilatte, caffè e coperto)

Balocchiburger di Chianina - con pane di lievito madre, cipolla rossa di Tropea, burger di Chianina, la nostra maionese, lattuga, pomodori ramati e chips di patate

o

Cianciburger - con pane al nero di seppia di lievito madre, salmone affumicato, maionese al timo, prezzemolo, pomodori secchi e insalatina

I PIATTI UNICI €16

(compreso acqua, gelato al fiordilatte, caffè e coperto)

Branzino alla plancia con riso basmati, verdure di stagione e la nostra maionese

Tartare di salmone leggermente affumicata con mistricanze, verdura cotta di stagione e maionese al vasabi

DAL MENU ALLA CARTA

Antipasti

Culaccia stagionatura 48 mesi "Bettella" di maiale tranquillo con composta di fichi	€ 15
Culatello di Zibello Dop 28 mesi "Antica Corte Pallavicina" pane e burro di alpeggio	€ 20
Battuta di piemontese, salsa tartara, tuorlo d'uovo, capperi e acciughe	€ 15
55 gr di acciughe del Cantabrico con pane tostato e burro demi-sel	€ 10
La nostra giardiniera all'agro	€ 5
Flan di zucca piacentina, mosto cotto, broccoli e crumble al parmigiano	€ 10
Tartara di gamberi rossi di Mazara, datterini confit, lime, stracciatella di burrata	€ 15
Tartara di ricciola, crema di piquillo e datterini, capperi selargino, olive, latte affumicato	€ 16
Polpo arrostito, crema di cavolo nero, zucca bertina, salvia	€ 14
Noci di cappesante abbrustolite, misticanze, pane al pomodoro, crema di stracciatella di burrata, pesto alle erbe	€ 18

Paste & Riso

Crema di patate al timo, uovo morbido, pane croccante, tartufo nero	
Paccheri di Gragnano con pesto di borragine, astice e datterini al timo (15 min. cottura)	
Risotto "Acquerello" mantecato al parmigiano, zafferano, porcini e gorgonzola cremoso di "Croce" (min. 2 pers.)	

Carne & Pesci

Guancia di vitello cotto a bassa temperatura, polentina morbida gialla, spinacini al salto	€ 18
Pancia di maialino iberico in crosta, crema di carote e wasaby, carote confit, crumble alla nocciola	€ 16
Tagliata di Piemontese (Macelleria Cazzamali), salsa al gorgonzola e pistacchi, patate chips	€ 18

Tatagy di salmone selvaggio "Pura Upstream" cotto nella sua pelle, soia, brodo di alga nori e uova di salmone	€ 18
Ombrina di pescato in crosta di mais e spezie, melograno e crema di cavolfiore	€ 18
Rombo al forno maionese di bieta rossa, cialda croccante e baby carotine	€ 22
Selezioni di formaggi vaccini e caprini con mostarda di zucca e fichi	€ 12

** 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