

# OTTOBRE 2021

## SFIZI E SALUMI

ACCIUGHE CANTABRICHE "CODESA SELEZIONE LIMITATA "	€ 16
LA NOSTRA GIARDINIERA ALL AGRO	€ 6
POMODORO "NAVARRA ",BASILICO,SALE MALDON,OLIO EVOE	€ 8
CULATELLO DOP SEL.ORO "ANTICA CORTE PALLAVICINA CON PANE E BURRO	€ 20
COPPA DI MAIALE ANTICHE RAZZE "FLLI SPIGAROLI "	€ 15
CULACCIA "BETTELLA" 30 MESI CON MOSTARDA DI FICHI	€ 15
PANCETTA DOP 2 ANNI " BIGNAMI "	€ 10
PROSCIUTTO DI PARMA "S ILARIO" 36 MESI CON LA NOSTRA INSALATA RUSSA	€ 15
SALAME DOP "CRESPONETTO"ANTICA CORTE PALLAVICINA	€ 9
PALETA DI PATA NEGRA "SANCHEZ ROMERO "36 MESI CON PANE E POMODORO	€ 22

## ANTIPASTI

HUMUS DI CECI,SALSA AL SESAMO NERO,PRIMIZIE E MISTICANZE	€ 13
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE,GELATO ALLA SENAPE,CIPOLLA DI TROPEA	€ 16
QUAGLIA SCOTTATA,INSALATA RICCIA,CHIPS DI PATATE VIOLA,E BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA 25 ANNI	€ 15
CARPACCIO DI RICCIOLA HIRAMASA,SALICORNIA,FARINA DI MANDORLE,LATTE AFFUMICATO,OLIO AL PREZZEMOLO	€ 18
TARTARA DI CAPPESANTE,MAIONESE AI RICCI DI MARE,GERMOGLI DI SOIA,WASABI	€ 16
POLPO IN DOPPIA COTTURA,CREMA DI ZUCCA,ZUCCA SCOTTATA POLVERE DI CAFFE'	€ 16

## **PRIMI PIATTI**

CAPPELLACCI DI ZUCCA PIACENTINA, AMARETTI, CREMA DI PADANO, PEPE BIANCO	€ 14
TORTELLI DEL FARNESE CON LA CODA AL BURRO FUSO, SALVIA E PARMIGIANO	€ 12
PACCHERI ALL ASTICE E BISQUE DI CROSTACEI	€ 20
PAPPARDELLE ALL 'UOVO" MASSI", BURRO, LIMONE, ACCIUGHE CANTABRICHE, PANE CROCCANTE	€ 15
RISOTTO "ACQUERELLO", MANTECATO AL BURRO, TALEGGIO, TIMO E PORCINI FRESCHI	€ 15

## **SECONDI PIATTI ALLA BRACE**

FIorentina di "SASHI ", SENAPE IN GRANI E CHIPS DI PATATE	€ 6,5 HG
REALE DI WAGYU , SALSA TERIYAKY, LATTUGHINO ARROSTO	€ 20

## **SECONDI PIATTI**

COSTOLETTA DI CERVO, FRUTTI DI BOSCO, PUREA DI MELA ARROSTO, E IL SUO FONDO	€ 25
PETTO DI FARAONA RIPIENA A BASSA TEMPERATURA, FUNGHI PORCINI, SEDANO AL BURRO, CREMA DI SEDANO RAPA	€ 18
OMBRINA DEL MEDITERRANEO, CAPONATA SICULA, PESTO ALLE ERBE	€ 20
MERLUZZO DEI MARI DEL NORD( SKREY), SPUMA DI PAPPALIA AL POMODORO, MELANZANE E OLIVE DISIDRATATE	€ 20
SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA DI FICHI E ANGIURIA	€ 12
MENU BIMBI: PENNE AL POMODORO, CROCHETTE DI POLLO, GELATO AL FIORDILATTE	€ 20

PESCE SOTTOPOSTO A BONIFICA SECONDO LEGGE 853/CE

NB: I PIATTI PORZIONATI IN 2 PARTI SUBIRANNO UN AUMENTO DI € 2

# VINI AL CALICE

## BOLLICINE

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT RESERVE	€ 12/70
FRANCIACORTA BRUT SATEN DOCG AZ·CHIARA ZILIANI	€ 7/40
BRUT ROSÈ DE PROVENCE A· ROMET	€ 6/30

## BIANCHI

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA '19 COLLI PC" APE" ( E·ROMAGNA ) AZ AGR ROMAGNOLI	€ 5/25
ELBA BIANCO ILAGIU' '20 ARRIGHI( TOSCANA )	€ 6/28
"CHICCA" PASSERINA '20 ( BIO/MARCHE ) PANATALEONE	€ 6/25
VERDICCHIO DI MATELICA '20 ( MARCHE ) COLLESTEFANO	€ 6/27
FURORE COSTA D AMALFI DOC '20 M, CUOMO ( CAMPANIA)	€ 7/35
"RENOSU"( VERMENTINO ) BIO '20 ( SARDEGNA ) DETTORI	€ 6/27
CHABLIS ( CHARDONNAY ) '18 L LATOUR ( FRANCIA)	€ 8/40

## ROSSI

BARBARESCO DOCG '18 M·V·ADRIANO (PIEMONTE)	€ 8/45
BARBERA D ALBA SUP· DOC '16 PALLADINO ( PIEMONTE )	€ 6/28
NEBBIOLO "BLAGHEUR " DOC '19 TALIANO (PIEMONTE )	€ 6/28
MURRU MONICA DI SARDEGNA DOC '19 I GARAGISTI	€ 7/30
BEAUJOLAIS /GAMAY ( BIO/FRANCIA ) CHATEAU CAMBON	€ 8/45

## BOLLICINA DEL MESE:

CHAMPAGNE ALAIN COUVREUR BLANC DE BLANCS	€ 50
--	------

## MISCELATI

AMERICANO	€ 7
NEGRONI	€ 8
SPRITZ CAMPARI	€ 7
GIN TONIC	€ 5·Q