

NOVEMBRE 2021

SFIZI E SALUMI

ACCIUGHE CANTaBRICHE "CODESA SELEZIONE LIMITATA "	€ 16
LA NOSTRA GIARDINIERA ALL AGRO	€ 6
POMODORO "NAVARRA ",BASILICO,SALE MALDON,OLIO EVO	€ 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 CIPOLLA ROSSA	€ 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

UOVO BIO COTTO A BASSA TEMPERATURA,PARMIGIANO,PANE CROCCANTE,TOPINAMBUR	€ 12
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE,CAPPERI FRITTI,CIPOLLA ALL 'AGRO,TUORLO MARINATO,GEL DI LIMONE	€ 16
MARIOLA "SARONNI"MAIONESE AL BALSAMICO,SALSA VERDE,MOSTARDA DI FRUTTA E VERDURE	€ 12
CARPACCIO DI RICCIOLA HIRAMASA,SALICORNIA,FARINA DI MANDORLE,LATTE AFFUMICATO,OLIO AL PREZZEMOLO	€ 18
TARTARA DI CAPPESANTE,,GERMOGLI DI BIETA,GEL ALLA SOIA	€ 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
PAPPARDELLE " MASSI",BURRO,TUORLO D UOVO,TARTUFO BIANCO	€ 38
TORTELLI DEL FARNESE CON LA CODA AL BURRO FUSO,SALVIA E PARMIGIANO	€ 12
PACCHERI ALL ASTICE E BISQUE DI CROSTACEI	€ 20
LINGUINE RISOTTATE,VONGOLE,LIMONE, SALICORNIA 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
BAVETTA DI FASSONA PIEMONTESE ,RADICCHIO TARDIVO E ZUCCA ARROSTO	€ 20

SECONDI PIATTI

COSTOLETTA DI CERVO,FRUTTI DI BOSCO,PUREA DI MELA ARROSTO, E ILSUO FONDO	€ 25
PETTO DI FARAONA RIPIENA A BASSA TEMPERATURA,FUNGHI PORCINI,SEDANO AL BURRO,CREMA DI SEDANO RAPA	€ 18
OMBRINA DEL MEDITERRANEO SCOTTATA,CREMA DI SPINACI,PORRO ALLA BRACE,KATSOBUSHI	€ 20
ROMBO COTTO SULLA PELLE,SALICORNIA,ZAFFERANO E SCALOGNI AL BURRO	€ 20
SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA DI CIPOLLA ROSSA	€ 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

FRANCIACORTA BRUT SATEN CHIARA ZILIANI	€ 7/40
TRENTO METDO CL.MAXIMUM BRUT BLANC DE BLANCS FERRARI	
€ 7/35	
BRUT ROSÈ DE PROVENCE A. ROMET	€ 6/30

BIANCHI

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA '19 COLLI PC" APE" (E.ROMAGNA)	
AZ AGR ROMAGNOLI	€ 6/25
ELBA BIANCO ILAGIU' '20 ARRIGHI(TOSCANA)	€ 6/28
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
GUTTURNIO SUPERIORE DOC MIGLIORINA '19 MARENGONI (E.ROMAGNA)	€ 5/25
MURRU MONICA DI SARDEGNA DOC '19 I GARAGISTI	€ 7/30
BEAUJOLAIS /GAMAY (BIO/FRANCIA)CHATEAU CAMBON	€ 8/45

BOLLICINA DEL MESE:

CHAMPAGNE ERIC TAILLETBRUT EXCLUSIVE BLANC DE MEUNIER	€ 55
-------------------------------------------------------	------