

GENNAIO 2022

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
PALETA DI PATA NEGRA "SANCHEZ ROMERO "36 MESI CON PANE E POMODORO	€ 22

ANTIPASTI

UOVO BIO COTTO A BASSA TEMPERATURA, PARMIGIANO, PANE CROCCANTE E TOPINAMBUR ,TARTUFO NERO	€ 20
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	€ 13
CARPACCIO DI RICCIOLA HIRAMASA,SALICORNIA,FARINA DI MANDORLE,LATTE AFFUMICATO,OLIO AL PREZZEMOLO	€ 18
TARTARA DI SALMONE"UPSTREAM "MARINATO AL SESAMO,GEL DI SOIA, MLA VERDE,CRUMBLE AL NERO DI SEPPIA, PANNA ACIDA ALLE ERBE	€ 15
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 GIALLO, TUORLO D'UOVO, TARTUFO NERO	€ 20
TORTELLI DEL FARNESE CON LA CODA AL BURRO FUSO, SALVIA E PARMIGIANO	€ 12
PACCHERI ALL' ASTICE E BISQUE DI CROSTACEI	€ 20
RISOTTO "ACQUERELLO", MANTECATO CON STRACCIATELLA, ACCIUGHE, PUNTARELLE	€ 15
SPAGHETTONI RISOTTATI, SALSA DI CROSTACEI, SALICORNIA, CRUDO DI SCAMPI	€ 20

SECONDI PIATTI ALLA BRACE

FIORENTINA DI MORA, SENAPE IN GRANI E CHIPS DI PATATE	€ 6/HG
BAVETTA DI FASSONA PIEMONTESE, RADICCHIO TARDIVO E SEMI DI ZUCCA	€ 20

SECONDI PIATTI

PICCIONE IN DUE COTTURE, INDIVIA AL BURRO, NOCCIOLE, CIOCCOLATO FONDENTE E SALSA AL VINO ROSSO	€ 27
PANCIA DI MAIALINO IBERICO COTTO A BASSA TEMPERATURA, PELLE CROCCANTE, CREMA DI CAVOLO NERO E CHIPS DI PATATE	€ 20
OMBRINA DEL MEDITERRANEO SCOTTATA, CREMA DI SPINACI, PORRO ALLA BRACE, KATSOBUSHI	€ 20
TATAKY DI SALMONE "UPSTREAM", GEL DI TERIYAKY, ZENZERO, MAIONESE, PAK CHOI ARROSTO	€ 20

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA DI FICHI € 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

PROPOSTE DEL MESE

VINI AL CALICE/BOTTIGLIA

BOLLICINE

CHAMPAGNE BRUT CLASSIQUE DEUTZ	€ 10/60
FRANCIACORTA BRUT SATEN 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	€ 6/25
VIGNETI DOLOMITI IGT MANNA '19 F.HAAS (A.ADIGE)	€ 7/35
CARSO DOC VITOVSKA '20 BIO RADO KOJANCIC (FRIULI)	€ 6/28
CINQUE TERRE DOC (VERMENTINO,ECC ..) '17 TERENCEUOLA (LIGURIA)	€ 7/30
PASSERINA '20 (BIO/MARCHE)PANTALEONE	€ 6/25
VERDICCHIO DI MATELICA '20 (MARCHE) COLLESTEFANO	€ 6/27
FALANGHINA CAMPANIA IGT '19 "SABBIA VULCANICA " AGNANUM	€ 6/25
ETNA BIANCO SUP.DOC PIETRAMARINA '16 BENANTI (SICILIA)	€ 20/120
CHABLIS (CHARDONNAY) '18 L LATOUR (FRANCIA)	€ 8/40

ROSSI

VENEZIA GIULIA IGT '18 KROGLE BIO AZ AGR RADO KOJANCIC (FRIULI)	€ 6/30
FRIULI DOC PINOT NERO'18 FORCHIR (FRIULI)	€ 5/27
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
"RENOSU"'19 ROSSO DI SARDEGNA BIO DETTORI	€ 6/28
BEAUJOLAIS /GAMAY (BIO/FRANCIA)CHATEAU CAMBON	€ 8/45

BOLLICINA DEL MESE:

MET.CL.PAS DOSE' MILL 2014 CONTRATTO	€ 40
FRANCIACORTA DOCG BRUT NATURE '17 BARONE PIZZINI	€ 45
TRENTO MET.CL. BRUT AZ AGR ABATE NERO	€ 35
CHAMPAGNE BRUT SAGACITE' ALAIN MERCIER	€ 50