

Luglio 2025

Antipasti

Acciughe cantabriche "Codesa selezione limitata", pane e burro montato	€ 18
Pomodoro Navarra, olio evo, sale maldon e basilico	€ 10
La giardiniera "Balocchi"	€ 8
Battuta di fassona, petali di pomodoro, ajo blanco e cetriolo	€ 18
Carpaccio di ricciola, olio alle erbe e sale maldon	€ 20
Zucchina, i suoi fiori e gazpacho verde	€ 15
Melanzana grigliata, mozzarella di bufala e gremolada	€ 15
Selezione di formaggi e mostarde	€ 18

La nostra selezione di salumi

Coppa "Antica Corte Pallavicina" Gennaio 2024	€ 16
Culaccia XXL	€ 18
Culatello DOP "Antica Corte Pallavicina" Selez. Oro, pane e burro montato	€ 20
DOP Colli Piacentini: Coppa, salame, pancetta e piccola giardiniera (2 pers.)	€ 30
Palata di pata Negra "Sanchez Romero" 40 mesi con pane e pomodoro	€ 28

Primi piatti

Passatelli, salsa al parmigiano di vacche brune, fiori di zucchini, limone e pepe	€ 16
Pisarei e faso della tradizione, versione estiva	€ 16
Tortello ripieno di branzino e crudaiola di pomodori e basilico	€ 18
Risotto "Acquerello", peperone bruciato, acciughe e taralli sbriciolati	€ 16
Eliconi, pesto di erbe estive, pesche e uova di trota	€ 16

Secondi piatti

Fiorentina di Chianina al "Josper"	€ 7,5/Hg
Fiorentina di Rubia Gallega al "Josper"	€ 8,7/Hg
Vitello arrostito, il suo fondo e la panzanella	€ 22
Costine di maiale, senape, miele e lattuga	€ 22
Coscia di faraona piastrata, salsa di mais tostato e mais croccante	€ 22
Ombrina all'acqua pazza	€ 25
Polpo grigliato, crema di riso, melone e friggitelli	€ 25

Pesce sottoposto a bonifica secondo legge 853/CE

i piatti porzionati in 2 parti subiranno un aumento di € 2

Pane di lievito madre di nostra produzione e coperto € 3,50 - Acqua purificata € 2,50

La mescita

“Cuvée della terra” Pas dosé, Chioccioli	€ 7
Brut rosé de Provence, A. Romet	€ 7
Champagne La Cuvée Brut, Laurent-Perrier	€ 10
Pinot bianco, 2023, Le Monde	€ 7
Bourgogne Aligoté, 2022, Francois Bergeret	€ 7
Bardolino, 2023, Menegotti	€ 7
Pinot Nero, 2024, La Genisia	€ 7

Percorsi al calice

Percorsi di 2 o 3 calici, con servizio Coravin, tra le realtà e i vitigni che più ci affascinano

“Non solo Champagne”

Percorso di 2 calici

Constance & Valentin, Crémant de Bourgogne Extra brut	€ 20
Pignier, Crémant du Jura Brut nature	

“Piacere, Loic Fery”

Percorso 3 di calici

Bourgogne Aligoté	€ 30
Boourgogne Pinot Noir	
“Clos de Magny” Pinot noir Cote de Nuits	