

GIUGNO

ANTIPASTI

Pan brioche, burro montato e acciughe del Cantabrico “Codesa”	€ 22
Battuta di cavallo, midollo alla brace, tuorlo marinato, erba cipollina	€ 20
Carpaccio di spada, salicornia, olio ligure, sale Maldon	€ 22
Asparagi alla brace, aceto di riso affumicato, prezzemolo e grissini	€ 16
Cipollotti al burro, salsa tonnata, petali di cipolla agrodolce e petali di rosa	€ 16
Selezione di formaggi e mostarda	X1 € 18 X2 € 25

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI

Coppa “Antica Corte Pallavicina” Gennaio 2025	€ 16
Culatello DOP “Antica Corte Pallavicina” Selez. Oro	€ 20
DOP Colli Piacentini: Coppa, salame, pancetta e piccola giardiniera (2 pers.)	€ 30
Gran culaccia XXL “Maiale tranquillo” Bettella 36 mesi	€ 20

PRIMI PIATTI

Risotto, latte affumicato, fave e piselli alla brace, limone, menta	€ 20
Linguine al sugo di ciliegie, primo sale, origano cubano	€ 20
Passatelli, crema di miso giallo, spugnole e sambuco	€ 20
Pisarei, aglio, olio, peperoncino, vongole	€ 20

SECONDI PIATTI

Fiorentina di Chianina al "Josper"	€ 8/ hg
Fiorentina di Rubia Gallega al "Josper"	€ 9/ hg
Asado di manzo alla brace, carote arrosto, schiuma di carote, nespole e cerfoglio	€ 22
Spiedo di ostriche di pollo, salsa al pepe verde, fagiolini, zucchine e basilico	€ 22
Animella di vitello al bbq, il suo fondo , primizie e erbe estive	€ 35

DEGUSTAZIONE

Menù a sorpresa che racchiude la nostra idea di cucina stagionale
(I menù degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo)

Vegetale 5 portate	€ 60
Goloso 4 portate	€ 55

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 € 4,00 - Acqua purificata € 3