

PER COMINCIARE

trota marinata, su crema di fagioli cannellini
e cipolla rossa caramellata
(MARINATED TROUT ON CANNELLINI BEAN CREAM
AND CARAMELIZED RED ONION)

18



Baccalà mantecato,
peperone arrosto e la sua crema
(CREAMED COD, ROASTED PEPPER AND ITS CREAM)

16



magatello di vitello cbt
con salsa alla monferrina
(VEAL CBT WITH MONFERRINA SAUCE)

15



crostatina di pasta fillo
con fichi e zola "pannaverde"
(PUFF PASTRY TART WITH FIGS AND ZOLA)

14



CRUDO D'OSVALDO leggermente affumicato
CON GIARDINIERA
(RAW HAM LIGHTLY SMOKED WITH GIARDINIERA)

18

CRUDO DI MANĠALITSA,
BURRO DI MALĠA lavorato con erbe aromatiche e pane di segale
(MANĠALITSA RAW HAM WITH HERB BUTTER AND RYE BREAD)

20



I NOSTRI TAGLIERI DI SALUMI e FORMAGGI

tagliere di salumi artigianali
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS SELECTED BY PREGIATE CARNI BUTCHER)

22

selezione di formaggi con confetture e miele
(SELECTION OF ITALIAN CHEESES WITH JAMS AND HONEY)

18



tagliere misto con affettati e selezione di formaggi
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS AND ITALIAN CHEESES)

26



PRIMI PIATTI

mezzemaniche di Gragnano
CON CREMA DI PECORINO, fave e GUANCIALE CROCCANTE
(PASTA WITH PECORINO CREAM, fava BEANS AND CRISPY BACON)

16



RISOTTO CARNAROLI CLASSICO mantecato
CON MELANZANE e STRACCIATELLA affumicata
(CLASSIC CARNAROLI RISOTTO CREATED WITH EGGPLANT AND SMOKED STRACCIATELLA)

16



RAVIOLI RIPIENI DI PRIMOSALE DI VOLTERRA
CON SALSICCIA DI BRA, PORRI CANDITI e tartufo NERO
(RAVIOLI FILLED WITH PRIMOSALE OF VOLTERRA
BRA SAUSAGE, CANDIED LEEKS AND BLACK TRUFFLE)

18



PACCHERI DI GRAGNANO AL SUO G O DI POMODORI FRESCHI,
CILIEGINI CONFIT e BASILICO
(PACCHERI WITH FRESH TOMATO SAUCE, CONFIT CHERRY TOMATOES AND FRIED BASIL)

12



spaghetti alla CHITARRA DI GRAGNANO
al pesto DI PISTACCHI e BATTUTO DI SCAMPI*
(SPAGHETTI WITH PISTACHIO PESTO AND SCAMPI BEATING)

20



SECONDI PIATTI

costata/fiorentina
della macelleria "pregiate carni piemontesi"
(t-bone steak)

8€/HG pezzata rossa
9€/HG frisona prealpina

costoletta di vitello alla milanese
cotta al punto rosa con rucola e pomodori
(milanese veal cutlet with rocket salad and tomatoes)

30



tartara di fassone della macelleria "pregiate carni piemontesi"
con sfoglia di pane croccante e caponata di melanzane
(fassone tartar crunchy bread crust and aioli sauce)

26



coniglio porchettato con patate arrosto
(rabbit and pork with roasted potatoes)

28

*

calamaro scottato,
pane croccante, pomodorini, capperi e cipolla rossa
(seared squid crunchy bread cherry tomatoes, capers and red onion)

28



polpo* caramellato,
gazpacho e pane carasau
(caramelized octopus, gazpacho and carasau bread)

28



*

zuppetta fredda di cetrioli, pomodori,
cipolla rossa con frisella
(cold soup of cucumbers, tomatoes, red onion with frisella)

9



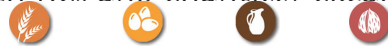
misto di verdure al forno
(mixed baked vegetables)

9

I NOSTRI DOLCI

millefoglie di pasta fillo
con fichi e crema chantilly
(millefeuille of phyllo dough with figs and chantilly cream)

9



con calice di vino di visciola

17

bavarese di cioccolato bianco
con coulis di lamponi
(white chocolate bavarian cream with raspberry coulis)

8



con calice di picolit

16

torta caprese con pesche caramellate
(caprese cake with caramelized peaches)

9



con calice di festa noria vino liquoroso rosso

17

il nostro tiramisù
(our tiramisù)

8

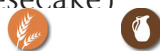


con calice di banyuls

15

cheesecake al mango
(mango cheesecake)

8



con calice di passito di sicilia

16

biscotti artigianali viscotta
con pregiata mandorla di avola
(handmade biscuits with fine avola almonds)

6



con calice di moscato di saracena

16

coperto e servizio

3