

PER COMINCIARE

polpo*croccante, La sua maionese
e chip di cavolo nero
(CRISPY OCTOPUS, ITS MAYONNAISE AND BLACK CABBAGE CHIPS)

20 

carciofo brasato con cuore di baccalà mantecato
(BRAISED ARTICHOKE WITH CREAMED COD)

18   

BUDINO AL TOPINAMBUR, Le sue chips
e gorgonzola pannaverde
(PUDDING WITH TOPINAMBUR, ITS CHIPS AND GORGONZOLA)

14  

tarte-tatin alle cipolle caramellate
con crema al parmigiano reggiano 30 mesi
(tarte-tatin WITH CARAMELISED ONIONS AND PARMIGIANO REGGIANO CREAM)

15  

IL NOSTRO foie-gras*
composta di pere alla senape e pan frutta
(foie-gras, compote of pears WITH MUSTARD AND WALNUT BREAD)

20   

CRUDO D'OSVALDO leggermente affumicato
con giardiniera

(RAW HAM LIGHTLY SMOKED WITH GIARDINIERA)

18

CRUDO DI mangalitsa,
pane, pomodoro e olio evo
(mangalitsa raw ham WITH BREAD, tomato AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

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)
30 

PRIMI PIATTI

mezzemaniche di gragnano
CON CREMA DI PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE e tartufo nero
(PASTA WITH PECORINO CREAM, CRISPY BACON AND BLACK TRUFFLE)
20  

RISOTTO CARNAROLI CLASSICO CON zafferano iraniano IN PISTILLI
(CARNAROLI RISOTTO WITH IRANIAN SAFFRON IN PISTILLS)
20  

RISOTTO CARNAROLI CLASSICO ALLO zafferano iraniano
CON OSSOBUCO e cremolada
(CARNAROLI RISOTTO WITH IRANIAN SAFFRON AND OSSOBUCO)
35  

RAVIOLI ALLA BISANZIO CON pere,
ROBIOLA DI ROCCAVERANO e NOCCIOLE tostate
(BISANZIO RAVIOLI WITH PEARS, ROBIOLA OF ROCCAVERANO AND TOASTED HAZELNUTS)
22   

pasta mista CON COZZE, CANNELLINI
e PROVOLONE DEL MONACO
(PASTA WITH MUSSELS, CANNELLINI BEANS AND PROVOLONE DEL MONACO)
16   

pappardelle al ragu' di cinghiale
(PAPPARDELLE WITH WILD BOAR SAUCE)
20   

SECONDI PIATTI

costata/fiorentina
(t-BONE steak)
a SECONDA DELLA RAZZA
DAI 7€/HG AI 10€/HG

costoletta di vitello alla milanese
cotta al punto rosa con patate
(milanese veal cutlet with potatoes)

35



tartara di Fassona della macelleria
"pregiate carni piemontesi"
uovo di montagna poche e scaglie di castelmagno
(fassone tartar with poché egg and flakes of castelmagno cheese)

28



rollè di coniglio*ripieno ai carciofi
con cavolo nero stufato
(rabbit stuffed with artichokes and black cabbage stewed)

28

ossobuco di vitello con purè di patate
(ossobuco with mashed potatoes)

25



*

polpo*alla luciana con olive taggiasche
e crostone di pane all'aglio
(octopus with taggiasca olives and crusty garlic bread)

30



*

macco di fave e cicoria saltata
(fava beans and sautéed chicory)

8

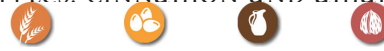
misto di verdure al forno
(mixed baked vegetables)

10

I NOSTRI DOLCI

millefoglie di pasta fillo con mele, cannella e amaretti
(millefeuille of phyllo dough with apples, cinnamon and amaretti)

10



CON CALICE DI VINO DI PASSITO DI SICILIA

18

ZABAIONE CON TUORLO D'UOVO DI MONTAGNA MONTATO,
GRAPPA, CAFFÈ E LINGUE DI GATTO

(EGGNOG WITH WHIPPED EGG YOLK, GRAPPA, COFFEE AND BISCUIT)

9



CON CALICE DI PICOLIT

17

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO CON PERA COTTA NEL VINO ROSSO
(SAFFRON PANNA COTTA WITH PEAR COOKED IN RED WINE)

9



CON CALICE DI SAUTERNES

17

IL NOSTRO TIRAMISÙ AL PISTACCHIO
(OUR PISTACHIO TIRAMISÙ)

9



CON CALICE DI BANYULS

17

TORTINO AL GIANDUJA CON GELATO
(GIANDUJA CAKE WITH ICE CREAM)

10

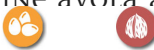


CON CALICE DI VINO DI VISCIOLA

16

BISCOTTI ARTIGIANALI VISCOTTA CON PREGIATA MANDORLA DI AVOLA
(HANDMADE BISCUITS WITH FINE AVOLA ALMONDS)

6



CON CALICE DI MOSCATO DI SARACENA

16

COPERTO

3

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI IL PERSONALE IN SERVIZIO È A VOSTRA DISPOSIZIONE

* (ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE)