



## PER COMINCIARE

POLPO CROCCANTE,  
CREMA DI FAVE E CICORIA RIPASSATA  
(CRISPY OCTOPUS, CREAM OF FAVA BEANS AND CHICORY)  
20  

BACCALÀ MANTECATO,  
CIME DI RAPA E LA SUA CREMA  
(SALTED COD, TURNIP TOPS AND ITS CREAM)  
22   

TROTA MARINATA, MELA  
E DAIKON MARINATI AL GIN  
(MARINATED TROUT, APPLE AND DAIKON MARINATED WITH GIN)  
18 

PORRO AL FORNO, FETA, LUGANECA DI MONZA DI GIGI VIGANÒ  
E CROCCANTE DI PASTA FILLO  
(BAKED LEEK, FETA, MONZA LUGANECA AND CRISP OF FILO DOUGH)  
16  

SCAROLA BRASATA,  
OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI  
(BRAISED SCAROLA, TAGGIASCA OLIVES AND PINE NUTS)  
14 

CRUDO D'OSVALDO LEGGERMENTE AFFUMICATO  
CON GIARDINIERA  
(RAW HAM LIGHTLY SMOKED WITH GIARDINIERA)  
20

IL NOSTRO FOIE-GRAS,  
CREMA DI BOSCO E PANBRIOCHEs DELL'OSTERIA  
(FOIE-GRAS, WOOD CREAM AND PANBRIOCHEs FROM THE TAVERN)  
22    



# 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



mezze maniche CON crema DI pecorino,  
pepe schiacciato e guanciaLe croccante  
(HALF-SLEEVES WITH PECORINO CREAM, CRUSHED PEPPER AND CRUNCHY CHEEK)  
16  

RISOTTO CARNAROLI CLASSICO  
'NDUJA e provolone DEL MONACO  
(RISOTTO CARNAROLI CLASSICO 'NDUJA AND PROVOLONE CHEESE)  
20  

raviolo tondo ripieno DI ricotta e limone,  
tartare DI gambero rosso DI mazara e fave  
(ROUND RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA AND LEMON  
WITH MAZARA RED SHRIMP TARTAR AND FAVA BEANS)  
22   

pasta mista CON ragù DI baccaLà e carciofi  
(MIXED PASTA WITH RAGOUT OF COD AND ARTICHOKEs)  
20   




ZITI spezzati alla genovese  
(PASTA WITH BEEF STRACOTTO, ONIONS AND LAUREL)  
16 

spaghetto al pomodoro e basilico  
(SPAGHETTI WITH TOMATO AND BASIL)  
14  

## SECONDI piatti

costata/fiorentina  
(t-BONE steak)  
a SECONDA DELLA RAZZA  
DAI 7€/HG AI 11€/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"  
tuorlo d'uovo di selva e i suoi condimenti  
con cavolo rosso marinato al bitter  
(fassone tartar with egg and various seasonings)  
26   

pancia di maialino cbt con carciofi  
(cbt pig belly with artichokes)  
20 


trippa fritta con salsa tzatziki  
(fried tripe with tzatziki sauce)  
16 

\*

lingotto di trota salmonata lavorata con metodo ikejime  
in crosta ai tre pani, salsa tartara e agretti  
(breaded trout fillet with three loaves, tartar sauce and vegetable)  
28   

seppia ripiena, sugo e piselli  
(squid stuffed with sauce and peas)  
30    

\*

barbabietola marinata, arance, aneto,  
mandorle tostate e la sua crema  
(barbabietola marinata, orange, dill, toasted almond and its cream)  
15 

misto di verdure al forno  
(mixed baked vegetables)  
10

## I NOSTRI DOLCI

millefoglie di pasta fillo, frutti di bosco  
e crema chantilly  
(millefoglie di pasta fillo, berries and whipped cream)

10



CON CALICE DI PICOLIT

18

torta caprese con riduzione di lamponi  
(caprese cake with raspberry reduction)

12

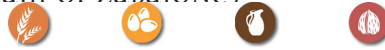


CON CALICE DI VINO DI VISCIOLA

17

sbrisolona con crema allo zabaione  
(sbrisolona with cream of zabaione)

8



CON PASSITO ESTASI

13

IL NOSTRO TIRAMISÙ  
(OUR TIRAMISÙ)

9



CON CALICE DI BANYULS

16

panna cotta alla vaniglia con croccante di frutta secca  
(vanilla panna cotta with dried fruit crunch)

10

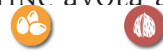


CON CALICE DI MOSCATO PASSITO DI STREVI

17

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

6



CON CALICE DI MOSCATO DI SARACENA

16

COPERTO 3