

Antipasto:

Assaggi di:

- Il prosciutto di Langhirano Ghirardi 24 mesi
- Il lardo di Arnad sul pane guttiau
- La coppa di Parma
- Il salame nostrano
- Le crescentine
- I nostri sott'aceti
- La milanesina in carpione
- Le salsiccette all'aceto balsamico
- L'arancino di riso
- I mondeghili Milanesi
- La torta salata alle verdure di stagione
- Le polpette di ricotta e menta
- Lo sformatino di verdure con la crema di pomodoro al forno

Primo Piatto:

Bis di:

- Il risotto affumicato
- I ravioli di erbette e ricotta con i riccioli di tete de moine

Dolce:

- La torta di pere e cioccolato con la spuma di zabaione

Vino(1 Lt ogni 4 persone) Scelta tra:

- prosecco di valdobbiadene,
- Chianti giovane fermo e leggero
 - bonarda oltrepò pavese frizzante amabile

Acqua, caffè

€ 33,00

Nota: con la scelta del vino a parte costo: 30,00€ + vino in funzione della tipologia



Antipasto:

Assaggi di:

- Il prosciutto di Langhirano Ghirardi 24 mesi
- Il lardo di Arnad sul pane guttiau
- La cecina de Leon
- La paleta di maiale iberico de bellota (patanegra)
- -/ Il roastbeef con il sale alla vaniglia
- Le crescentine
- I nostri sott'aceti
- La milanesina in carpione
- Il caprino tartufato con i carciofi trifolati
- Le salsiccette all'aceto balsamico
- L'arancino di riso
- I mondeghili Milanesi
- La torta salata alle verdure di stagione
- Lo sformatino carciofi con la crema di taleggio

Primo Piatto:

Bis di:

- Il risotto alla zucca, timo e amaretti, mantecato al caprino
- Le trofie di grano saraceno con le verze e la crema di crotin al tartufo

Dolce:

- La Ganache montata Ivoire alle nocciole IGT del Piemonte con la vela di pasta fillo

Vino(1 Lt ogni 4 persone) Scelta tra:

- prosecco di valdobbiadene,
- chianti giovane fermo e leggero
- bonarda oltrepò pavese frizzante amabile

Acqua, caffè

37,00

Nota: con la scelta del vino a parte costo: 34,00€ + vino in funzione della tipologia



Antipasto:

Assaggi di:

- Il prosciutto di Langhirano Ghirardi 24 mesi
- Il lardo di Arnad sul pane guttiau
- Il salame nostrano
- Le crescentine
- I nostri sott'aceti
- La milanesina in carpione
- Le salsiccette all'aceto balsamico
- L'arancino di riso
- I mondeghili Milanesi

Primo Piatto:

Le lasagne al ragù leggero di filetto, pasta di salame e funghi

Secondo Piatto:

- Le guancette di patanegra brasate con la polenta di Storo

Dolce:

- La mela al forno con il gelato alle spezie e le vele di pasta fillo

Vino(1 Lt ogni 4 persone) Scelta tra:

- prosecco di valdobbiadene,
- chianti giovane fermo e leggero
- bonarda oltrepò pavese frizzante amabile

Acqua, caffè

€ 39,00

Nota: con la scelta del vino a parte costo: 36,00€ + vino in funzione della tipologia



Antipasto:

Assaggi di:

- Il prosciutto di Langhirano Ghirardi 24 mesi
- Il lardo di Arnad sul pane guttiau
- La paleta di maiale iberico de bellota (patanegra)
- Le crescentine
- I nostri sott'aceti
- Il caprino tartufato con i carciofi trifolati
- Le polpettine di funghi con la crema di bitto e le nocciole IGT del Piemonte
- Lo sformatino carciofi con la crema di taleggio

Primo Piatto:

- Il risotto gorgonzola dolce e barbabietola

Secondo Piatto:

- Il filetto di Maiale iberico de bellota, con il suo prosciutto e la salsa al tartufo

Dolce:

Il creme caramel alla liquerizia

Vino(1 Lt ogni 4 persone) Scelta tra:

- prosecco di valdobbiadene,
- chianti giovane fermo e leggero
- bonarda oltrepò pavese frizzante amabile

Acqua, caffè

€ 42,00

Nota: con la scelta del vino a parte costo: 39,00€ + vino in funzione della tipologia



Antipasto:

Assaggi di:

- Le cozze alla marinara
- Le alicette in carpione di aceto balsamico sul crostino di polenta
- I moscardini alla diavola
- Le polpettine di baccalà con le cipolle di Tropea e la sfoglia di polenta
- I gamberetti con la spuma di salsa rosa
- L'insalata di mare con le scaglie di pecorino
- Il prosciutto di pesce spada all'olio siciliano
- Le polpette di orata con la maionese di finocchi
- Le cozze gratinate
- Il crostino con le acciughe del cantabrico e l'olio buono

Primo Piatto:

Bis di:

- Il risotto con i gamberi e i carciofi
- I ravioli di scorfano con i pomodorini freschi, il basilico e la muddica

Dolce:

- La torta di pere cioccolato e zenzero con la spuma di zabaione

Vino(1 Lt ogni 4 persone) Scelta tra:

- prosecco di valdobbiadene,
- chianti giovane fermo e leggero
- bonarda oltrepò pavese frizzante amabile

Acqua, caffè

€ 41,00

Nota: con la scelta del vino a parte costo: 38,00€ + vino in funzione della tipologia



Antipasto:

Assaggi di:

- Il ceviche di san pietro
- Le cozze al curry giallo thailandese con i crostini
- Il tonno crudo alla catalana
- Il roastfish di tonno marinato alla soia sull'insalatina di finocchi
- La tartare di salmone e erba cipollina
- La nostra tartara di tonno
- Le capesante in pasta Kataifi con la salsa agrodolce piccante
- I calamaretti ripieni di mozzarella di bufala e la crema di pomodori al forno
- Le polpettine di baccalà con le cipolle di Tropea e la sfoglia di polenta
- Il Polipo con la crema di castagne al rosmarino e pinoli

Primo Piatto:

Bis di:

- Il risotto con i gamberi rossi di Sicilia e le erbe aromatiche
- I paccheri di Gragnano ai frutti di mare

Dolce:

- La mela al forno con il gelato alle spezie e le vele di pasta fillo

Vino(1 Lt ogni 4 persone) Scelta tra:

- prosecco di valdobbiadene,
- Chianti giovane fermo e leggero
 - bonarda oltrepò pavese frizzante amabile

Acqua, caffè

€ 43,00

Nota: con la scelta del vino a parte costo: 40,00€ + vino in funzione della tipologia



Antipasto:

Assaggi di:

- Le cozze alla marinara
- I moscardini alla diavola
- Le polpettine di baccalà con le cipolle di Tropea e la sfoglia di polenta
- I gamberetti con la spuma di salsa rosa
- Le polpette di orata con la maionese di finocchi
- Il crostino con le acciughe del cantabrico e l'olio buono

Primo Piatto:

- Il risotto ai frutti di mare

Secondo Piatto:

- II pesce spada al salmoriglio e le verdure alla griglia

Dolce:

- Il tiramisù pinacolada

Vino(1 Lt ogni 4 persone) Scelta tra:

- prosecco di valdobbiadene,
- chianti giovane fermo e leggero
- bonarda oltrepò pavese frizzante amabile

Acqua, caffè

€ 43,00

Nota: con la scelta del vino a parte costo: 40,00€ + vino in funzione della tipologia



Antipasto:

Assaggi di:

- Il ceviche di san pietro
- Le cozze al curry giallo Thailandese con i crostini
- La tartare di salmone e erba cipollina
- Le capesante in pasta Kataifi con la salsa agrodolce piccante
- I calamaretti ripieni di mozzarella di bufala e la crema di pomodori al forno
- Le polpettine di baccalà con le cipolle di Tropea e la sfoglia di polenta

Primo Piatto:

Il risotto alle seppie, pesto di basilico, pinoli e crumble al nero di seppia

Secondo Piatto:

- La pescatrice ai funghi con il purè al profumo di limone

Dolce:

- La ganache montata Ivoire al profumo di cannella

Vino(1 Lt ogni 4 persone) Scelta tra:

- prosecco di valdobbiadene,
- chianti giovane fermo e leggero
- bonarda oltrepò pavese frizzante amabile

Acqua, caffè

€ 48,00

Nota: con la scelta del vino a parte costo: 45,00€ + vino in funzione della tipologia



Antipasto:

Assaggi di:

- Lo sformatino di carciofi con la crema di pomodori al forno
- I Pakora (polpettine di verdure e farina di ceci)
- Il tempura di verdure
- I Crostini di chapati croccante con:
- Hummus di ceci
- Maionese di finocchi
- Maionese di carciofi
- Gli arancini di riso
- Le polpettine di funghi con la crema di bitto
- La vellutata di zucca, zenzero ed erba cipollina

Primo Piatto:

Bis di:

- Il risotto alle verdure di stagione e con le erbe aromatiche mantecato al caprino
- La pasta integrale con i pomodorini, le olive taggiasche e la feta greca

Dolce:

- La mela al forno con il gelato alle spezie e le vele di pasta fillo

Vino (1 Lt ogni 4 persone) Scelta tra:

- prosecco di valdobbiadene,
- chianti giovane fermo e leggero
- bonarda oltrepò pavese frizzante amabile

Acqua, caffè

€ 33,00

Nota: con la scelta del vino a parte costo: 30,00€ + vino in funzione della tipologia