

Antipasti

Tagliere del Contadino

*Salame Crudo Mantovano Artigianale, Culatta Stagionata di Parma, Pancetta Nostrana,
Coppa e Antipasto Piemontese € 18,00*

4,9,12

Degustazione di Formaggi

Selezione di Formaggi della Casa con Confettura € 18,00

7,8,10,12

Degustazione Iberica

Paleta di Pata Negra, Chorizo, Coppa, Cecina de Leon e Peperone Piquillo € 22,00

12

Crostoni

Pane Tostato, Stracciatella, Sfere di Basilico, Pomodorini in Confit e Acciughe del Mar Cantabrico € 18,00

1,4,7,12

Lingua in Salsa Verde

Lingua di Vitello CBT con Salsa Verde € 18,00

1,4,9,12

Tiepida di Calamari

Calamari CBT su Letto di Crema di Cannellini, Crostini di Pane e Bottarga di Tonno € 19,00

1,4,12,14

Tartare di Salmone

Salmone Marinato con Crema di Avocado, Carpaccio di Finocchi, Salsa Teriaki e Uova di Salmone € 19,00

4,6,12

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine .Per informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala .*

Primi

Risotto Antica Milano

*Riso Carnaroli Tenuta Margherita Mantecato con Zafferano e Midollo
con Ragù di Ossobuco di Vitello e Gremolada € 18,00*

7,9,12

Gnocchi alla Mantovana

Gnocchi di Zucca di Nostra Produzione con Crema di Blu Antico e Amaretti € 18,00

1,7,8,12

Linguine d'Autunno

Linguine al Germe di Grano, Cacio, Pepe e Funghi Porcini Trifolati € 18,00

1,7,12

Calamarata Terra e Mare

Pasta di Semola di Grano Duro con Triglie , 'Nduja Piccante e Stracciatella di Burrata € 18,00

1,4,7,12

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine .Per informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala .*

Secondi

Tonno al Sesamo

Scottata di Filetto di Tonno al Sesamo con Insalatina di Puntarelle, Mele, Noci, Melograno e Condimento al GinTonic (Analcolico) € 24,00

3,4,8,11,12

Trancio di Storione

Storione CBT in Salsa di Timo e Mandarino con Cime di Rapa Saltate € 25,00

4,7,12

Scamone di Agnello

Scamone di Agnello CBT con Agrodensò di Pere, Crema di Carote e Chips di Topinambur € 25,00

7,12

Petto D'Anatra

Petto D'Anatra CBT con Crema di Sedano Rapa, Funghi Cardoncelli Saltati e Salsa all'Uva € 24,00*

7,12

Tagliata di Angus della Tradizione

Tagliata di Cuore di Scamone di Angus Argentino alla Piastra con Patate del Vinacciolo € 22,00

12

Contorni

Patate del Vinacciolo € 5,00

Insalata Mista € 5,00

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine .Per informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala .*

I Dolci Fatti da Noi.....

Tiramisù

(composto al momento dell'ordine) € 8,00

1,3,7,8,12

Bavarese d'Autunno

Bavarese di Castagne alla Vaniglia con Salsa di Cachi € 8,00

3,7,12

Wafers ai Fichi

Cannolo di Wafers al Cioccolato Ripieno di Mousse ai Fichi e Fichi Caramellati € 8,00

1,3,7,8,12

Tarte Tatin di Mele

*Pasta Sfoglia e Mele Caramellate con Gelato alla Crema * e Polvere di Cannella € 8,00*

1,7,12

Sorbetto del Giorno € 5,00

(correzione alcolica + 2,00 €)

I Nostri Dolci vengono composti e/o cotti all'istante

e prevedono un tempo di attesa di 8/10 minuti

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine .Per 8informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala .*