

Antipasti

Tagliere del Contadino

*Salame Crudo Mantovano Artigianale, Culatta Stagionata di Parma, Pancetta Nostrana,
Coppa Affinata nel Vino 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 Maionese al Peperone Piquillo € 22,00

3,12

Crostoni

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

1,4,7,12

Tartare di Manzo

Fassone Piemontese Co.Al.Vi con Tuorlo d'Uovo, Salsa Verde e Cipolle Rosse in Aceto di Vino € 18,00

1,3,4,12

Insalatina di Seppie e Gamberi

Tiepida di Seppie e Gamberi su Letto di Crema di Spinaci, Zucchine a Julienne e Farro € 18,00

1,4

Carpaccio di Baccalà

Carpaccio di Baccalà con Purea di Fruit Passion, Polvere di Olive e Pistacchi Tostati € 19,00

4,8

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

Primi

Risotto Pungente

Riso Carnaroli Tenuta Margherita Mantecato con Ortiche, Stracciatella e Ricci di Mare € 18,00*

7,12,14

Tajarin in Fattoria

Pasta all'Uovo di Nostra Produzione con Ragù Bianco di Vitello e Crema di Porri € 18,00

1,3,9,12

Linguine Terra e Mare

Linguine al Germe di Grano, Cacio, Pepe ,Gamberi e Zafferano € 18,00*

1,4,7,12

Gnocchi del Casaro

Gnocchi di Patate di Nostra Produzione con Robiola di Roccaverano , Scarola e Uvetta € 18,00

1,3,7,12

*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 con Pak Choi Saltati e Maionese al Curry € 24,00

3,4,6,7,11,12

Salmone in Primavera

Trancio di Salmone Fresco Marinato con Sciroppo d'Acerò, Crema di Finocchi e Agretti Saltati € 24,00

4,7,12

Tagliata di Petto D'Anatra

Petto D'Anatra CBT con Salsa di Soia agli Agrumi e Carote CBT al Miele Saltate* € 24,00

6,7,12

Tagliata di Angus della Tradizione

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

12

Lombata di Cervo alla Piastra

Lombatina di Cervo CBT alla Piastra con Riduzione ai Mirtilli, Nocciole e Asparagi* € 25,00

7,8,12

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) € 7,00

1,3,7,8,12

Soufflè al Cioccolato Fondente

con Gelato al Pistacchio e Granelle Di Pistacchio € 7,00*

1,3,7,8,12

Meringa Ghiacciata* al Gin di Pompelmo Rosa

Meringa Ghiacciata al Gin di Pompelmo Rosa e Crumble di Cacao € 7,00

1,3,7,12

Tarte Tatin di Mele

*Pasta Sfoglia e Mele Caramellate con Gelato alla Crema * e Polvere di Cannella € 7,00*

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 .*