

# **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 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

## **Vitello Tonnato**

*Magatello di Vitello CBT in Salsa Tonnata all'Antica, Uova di Quaglia e Fiore di Capperro € 18,00*

3,4,12

## **Cous Cous di Ricciola**

*Tiepida di Ricciola CBT con Cous Cous, Verdure di Stagione e Crema di Pomodoro € 19,00*

1,4

## **Tartare di Pesce Spada**

*Tartare di Pesce Spada con Sedano a Crudo, Olio, Limone, Salsa di Lamponi, Menta e Zenzero € 18,00*

4,9

*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 Mare Nero**

*Riso Carnaroli Tenuta Margherita Mantecato al Nero di Seppia  
con Tartare di Tonno e Zeste di Limone € 18,00*

4,7,12

### **Tagliatelle in Fattoria**

*Pasta all'Uovo 40 Tuorli di Nostra Produzione  
con Ragù Bianco di Coniglio e Polvere di Olive Nere € 18,00*

1,3,7,9,12

### **Linguine in Fiore**

*Linguine al Germe di Grano, Cacio, Pepe, Fiori di Zucca e Guancialino Croccante € 18,00*

1,7,12

### **Busiate Mediterranee**

*Pasta di Semola di Grano Duro Trapanese con Aglio, Olio, Peperoncino, Pomodorini Gialli e Rossi,  
Baccalà\* e Bottarga di Muggine € 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 Carpaccio di Zucchine e Maionese al Basilico* € 24,00

3,4,11,12

### **Polpo Arrostitciato**

*Polpo\* CBT Arrostitciato in Padella su Crema di Melanzane Arrosto e Peperoni in Agrodolce* € 25,00

4,12

### **Filetto di Maiale**

*Filetto di Maiale CBT con Agrodenso di Mele e Patata Dolce Schiacciata al Rosmarino* € 24,00

7,12

### **Petto D'Anatra**

*Petto D'Anatra\* CBT con Salsa allo Yuzu, Cipollotto di Tropea Grigliato e Gelatina all'Amarena* € 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

### **Tartare di Manzo**

*Tartare di Fassone Piemontese Co.Al.Vi. con Insalata di Spinacino, Fragole e Aceto Balsamico* € 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 ) € 7,00*

*1,3,7,8,12*

### ***Bavarese del Vinacciolo***

*Bavarese al Cioccolato Bianco, Cremoso all'Ananas e Salsa al Mango € 7,00*

*3,7,12*

### ***Key Lime Pie***

*Base di Biscotti Morbidi al Burro Sbriciolati e Crema al Lime € 7,00*

*1,3,7,8,12*

### ***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 .*