

# **Antipasti**

## **Tagliere del Contadino**

*Salame Crudo Mantovano Artigianale, Culatta Stagionata di Parma, Pancetta Ossolana,  
Coppa Piacentina Dop e Antipasto Contadino € 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

## **Burro e Acciughe**

*Pane Tostato, Riccioli di Burro Nostrano e Acciughe del Mar Cantabrico in Latta da 50 gr. € 18,00*

1,3,4,6,7,8,10,11,12

## **Tartare di Manzo Affumicata**

*Tartare di Fassone Piemontese , Olio Affumicato, Fragole, Salva Cremasco e Polvere di Olive € 18,00*

7,12

## **Zuppetta di Pesce in Vasocottura**

*Gamberi, Calamari, Cozze e ..... , Aglio, Olio, Timo , Pomodorini, CBT in Vaso e Pane Tostato € 19,00*

1,2,4,12,14

## **Tartare di Acqua Dolce**

*Tartare di Salmerino , Salmerino Marinato e Insalatina di Finocchi , Mele , Noci e Melograno € 19,00*

4,8,12

*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 Cacio, Pepe e Gamberi***

*Riso Carnaroli Azienda Agricola Alberto Giambone Mantecato  
con Cacio, Pepe Hindi, Gamberi e Olio al Mandarino € 18,00*

2,7,12

### ***Tagliatelle in Fattoria***

*Pasta all'Uovo Fatta in Casa ai 50 Tuorli con Ragù Bianco di Coniglio e  
Crema di Porri € 18,00*

1,3,7,9,12

### ***Paccheri al Nero di Seppia e Calamari***

*Paccheri al Nero di Seppia , Aglio ,Olio,Peperoncino,Pomodorini,Calamari ,  
Colatura di Alici e Pangrattato € 18,00*

1,3,4,6,7,12,14

### ***Ravioli di Stracotto al Barolo e Asparagi***

*Ravioli Ripieni di Stracotto di Manzo al Barolo con Crema di Asparagi e Raspadura € 18,00*

1,3,6,7,8,9,10,12

*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 alla Carbonara**

*Scottata di Tonno alla Farina di Panko su Crema alla Carbonara e Agretti Saltati € 25,00*

1,3,4,7,12

### **Filetto di Baccalà alla Mugnaia**

*Filetto di Baccalà alla Mugnaia, Scarola e Pinoli Saltati e Agrodensò di Pera € 25,00*

1,4,7,8,12

### **Pluma Iberica**

*Pluma di Maialino Iberico CBT con Senape al Miele , Friggitelli in due consistenze e Salsa Barbecue di Lamponi e Chipotele € 25,00*

1,4,7,10,12

### **Petto D'Anatra**

*Petto D'Anatra\* CBT in Salsa d'Arancia su Crema di Topinanbur e Carote Viola CBT con Timo e Zenzero € 25,00*

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*

*1,3,6,7,8,12*

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

*Bavarese di Limone , Rosmarino , Cioccolato Bianco e Gelatina al Gin € 8,00*

*1,3,7,12*

### ***Soufflè di Cioccolato al Pistacchio***

*Soufflè al Cioccolato con Cuore Caldo di Pistacchio e Gelato al Pistacchio € 8,00*

*1,3,6,7,8,12*

### ***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 € )*

*del Vinacciolo*

*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 .*