

PER APRIRE L'APPETITO
UN PICCOLO STUZZICHINO DI QUESTA STAGIONE

POTETE CONTINUARE CON I

Menu Degustazione

6 ASSAGGI PENSATI PER VOI

IL MENU DEGUSTAZIONE € 100 ESCLUSE LE BEVANDE
€ 170 CON I VINI IN ABBINAMENTO

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO
(BOTTIGLIA DA LT. 0,75)

Menu Classici

PICCOLO BENVENUTO

FILETTO DI MANZO PIEMONTESE SERVITO CRUDO
CON SALSA LEGGERA AL CURRY,
MANDORLA PIZZUTA ED ERBE AROMATICHE

RISOTTO ALLE RAPE ROSSE E SALSA GORGONZOLA

GUANCIA DI VITELLO CROCCANTE
CON PATATE AL BURRO DI ALPEGGIO

PRE DESSERT

CREMA BRUCIATA
CON MIRTILLI GHIACCIATI, CILIEGIE E MERINGHE

PICCOLA PASTICCERIA

IL MENU CLASSICI € 75 ESCLUSE LE BEVANDE
€ 130 CON I VINI IN ABBINAMENTO

I MENU DEGUSTAZIONE
SONO CONSIGLIATI PER L'INSIEME DELLA TAVOLA

A PARTE È DISPONIBILE
LA CARTA DEI VINI E DEI DISTILLATI

CAFFÈ ESPRESSO
DELLA TORREFAZIONE GIAMAICA DI GIANNI FRASI
€ 3

E' VIETATO FUMARE A TAVOLA AL RISTORANTE.

VI SAREMO MOLTO GRATI, PER IL RISPETTO DEGLI ALTRI OSPITI,
SE VORRETE ABBASSARE IL TONO DEL VOSTRO CELLULARE

ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO AVER AVUTO UN PROCESSO
DI ABBATTIMENTO COME INDICATO DAL DECRETO IN VIGORE

ALCUNI INGREDIENTI O PREZZI DAL MENU POTREBBERO VARIARE
SENZA PREAVVISO A CAUSA DEL MERCATO

Entrate dall'Acqua

PORRO, FAGIOLI E GAMBERI
€ 35 PIATTO

BACCALÀ GOLD AL VAPORE E MANTECATO
AL SENTORE DI PISTACCHIO E SENAPE LEGGERA
€ 32 PIATTO € 23 ASSAGGIO

Entrate di Terra

FILETTO DI MANZO PIEMONTESE SERVITO CRUDO
CON FOIE GRAS, MANDORLA PIZZUTA ED ERBE AROMATICHE
€ 28 PIATTO € 21 ASSAGGIO

CULATELLO OLTRE 40 MESI DELL'ANTICA CORTE PALLAVICINA
€ 35 PIATTO

Primi Piatti dall'Acqua

BOTTONI ALL'OLIO E LIME
CON POLPO ALLA BRACE E SALSA CACIUCCO
€ 26 PIATTO € 19 ASSAGGIO

SPAGHETTI ALL'ANGUILLA
€ 28 PIATTO € 21 ASSAGGIO

Primi Piatti della Terra

GRISSINI BOLLITI IN SALSA CIBREO
€ 25 PIATTO

RAVIOLI DI LINGUA SALMISTRATA AL BURRO,
TARTUFO NERO E PECORINO
€ 26 PIATTO € 19 ASSAGGIO

RISOTTO ALLE RAPE ROSSE E SALSA GORGONZOLA
€ 25 PIATTO

RISOTTO AI PROFUMI BALSAMICI E LUMACHE DELLA LOMELLINA
€ 28 PIATTO

Piatti principali dall'Acqua

BRANZINO PESCATO, IN COTTURA FRAGRANTE ALLA MILANESE,
SERVITO CON FRUTTI DI MARE
€ 38 PIATTO € 29 ASSAGGIO

TRIGLIA DI SCOGLIO CON SALSA DI PANE AFFUMICATA
€ 38 PIATTO € 29 ASSAGGIO

Piatti Principali di Terra

MAIALINO DI CINTA SENESE
CON ERBE DI CAMPO GLASSATE AL FORNO
€ 35 PIATTO € 26 ASSAGGIO

GUANCIA CROCCANTE DI VITELLO CON PATATE
AL BURRO D'ALPEGGIO
€ 28 PIATTO

FILETTO DI VITELLO DA LATTE
CON SALSA CAVOLFIORE, FUNGHI E QUINOA
€ 35 PIATTO

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ED ESTERI
€ 25 PIATTO

Dessert Classici

CREMA BRUCIATA, CILIEGIE, MERINGHE E MIRTILLI GHIACCIATI
€ 14 PIATTO

CIOCCO COLATO SOFFICE E GIANDUJA
€ 15 PIATTO

SELEZIONE DI FRUTTI E SORBETTI DEL GIORNO
€ 14 PIATTO

Dessert di recente idea

FRAGOLA, RISO E MALAGA
€ 15 PIATTO

CAFFÈ E WHISKEY
€ 15 PIATTO

PER APRIRE L'APPETITO
UN PICCOLO STUZZICHINO DI QUESTA STAGIONE

POTETE CONTINUARE CON I

Menu Degustazione

6 ASSAGGI PENSATI PER VOI

IL MENÙ DEGUSTAZIONE
È ANCHE DISPONIBILE CON VINI IN ABBINAMENTO

Menu Classici

PICCOLO BENVENUTO

FILETTO DI MANZO PIEMONTESE SERVITO CRUDO
CON SALSA LEGGERA AL CURRY,
MANDORLA PIZZUTA ED ERBE AROMATICHE

RISOTTO ALLE RAPE ROSSE E SALSA GORGONZOLA

GUANCIA DI VITELLO CROCCANTE
CON PATATE AL BURRO DI ALPEGGIO

PRE DESSERT

CREMA BRUCIATA
CON MIRTILLI GHIACCIATI, CILIEGIE E MERINGHE

PICCOLA PASTICCERIA

IL MENÙ CLASSICO
È ANCHE DISPONIBILE CON VINI IN ABBINAMENTO

I MENU DEGUSTAZIONE
SONO CONSIGLIATI PER L'INSIEME DELLA TAVOLA

A PARTE È DISPONIBILE
LA CARTA DEI VINI E DEI DISTILLATI

PER ALCUNI PIATTI
SONO DISPONIBILI LE MEZZE PORZIONI

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO
(BOTTIGLIA DA LT. 0,75)

CAFFÈ ESPRESSO
DELLA TORREFAZIONE GIAMAICA DI GIANNI FRASI
€ 3

E' VIETATO FUMARE A TAVOLA AL RISTORANTE.

VI SAREMO MOLTO GRATI, PER IL RISPETTO DEGLI ALTRI OSPITI,
SE VORRETE ABBASSARE IL TONO DEL VOSTRO CELLULARE

ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO AVER AVUTO UN PROCESSO
DI ABBATTIMENTO COME INDICATO DAL DECRETO IN VIGORE

ALCUNI INGREDIENTI O PREZZI DAL MENU POTREBBERO VARIARE
SENZA PREAVVISO A CAUSA DEL MERCATO

Entrate dall'Acqua

PORRO, FAGIOLI E GAMBERI
€ 35 PIATTO

BACCALÀ GOLD AL VAPORE E MANTECATO
AL SENTORE DI PISTACCHIO E SENAPE LEGGERA
€ 32 PIATTO € 23 ASSAGGIO

Entrate di Terra

FILETTO DI MANZO PIEMONTESE SERVITO CRUDO
CON FOIE GRAS, MANDORLA PIZZUTA ED ERBE AROMATICHE

CULATELLO OLTRE 40 MESI DELL'ANTICA CORTE PALLAVICINA

Primi Piatti dall'Acqua

BOTTONI ALL'OLIO E LIME
CON POLPO ALLA BRACE E SALSA CACIUCCO
€ 26 PIATTO € 19 ASSAGGIO

SPAGHETTI ALL'ANGUILLA
€ 28 PIATTO € 21 ASSAGGIO

Primi Piatti della Terra

GRISSINI BOLLITI IN SALSA CIBREO

RAVIOLI DI LINGUA SALMISTRATA AL BURRO,
TARTUFO NERO E PECORINO

RISOTTO ALLE RAPE ROSSE E SALSA GORGONZOLA

RISOTTO AI PROFUMI BALSAMICI E LUMACHE DELLA LOMELLINA

Piatti principali dall'Acqua

BRANZINO PESCATO, IN COTTURA FRAGRANTE ALLA MILANESE,
SERVITO CON FRUTTI DI MARE

TRIGLIA DI SCOGLIO CON SALSA DI PANE AFFUMICATA

Piatti Principali di Terra

MAIALINO DI CINTA SENESE
CON ERBE DI CAMPO GLASSATE AL FORNO

GUANCIA CROCCANTE DI VITELLO CON PATATE
AL BURRO D'ALPEGGIO

FILETTO DI VITELLO DA LATTE
CON SALSA CAVOLFIORE, FUNGHI E QUINOA

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ED ESTERI

Dessert Classici

CREMA BRUCIATA, CILIEGIE, MERINGHE E MIRTILLI GHIACCIATI
€ 14 PIATTO

CIOCCO COLATO SOFFICE E GIANDUJA
€ 15 PIATTO

SELEZIONE DI FRUTTI E SORBETTI DEL GIORNO
€ 14 PIATTO

Dessert di recente idea

FRAGOLA, RISO E MALAGA

CAFFÈ E WHISKEY