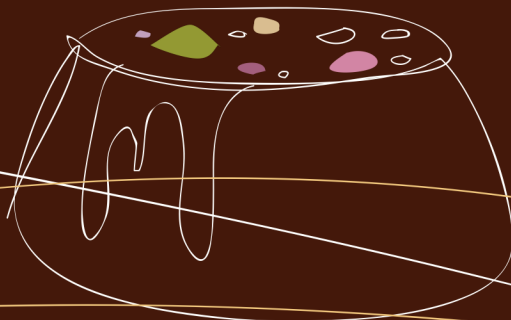
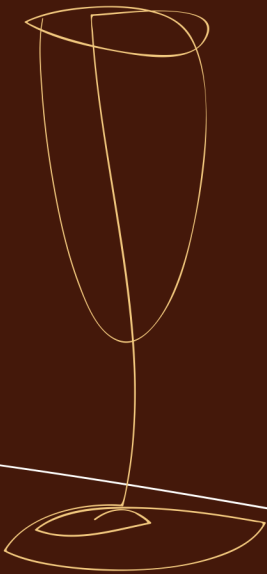


arte dei dolci





ANTIPASTI

Tartare di pesce con insalata di puntarelle e clementine	20
Fantasia di pesce crudo secondo il pescato	26
Moscardini in guazzetto con polenta	17
4x4 - Quattro assaggi di pesce in quattro diverse cotture	20
Triglia di scoglio con carciofo	19
Polentina morbida con fonduta di taleggio e tartufo nero	16
Cotechino con purea di patate e salsa verde	14
Tortino di zucca "incartato" con Salva Cremasco DOP	15
Degustazione di antipasti	
<i>Culatello di Zibello - carciofo in carrozza - bruschetta di pane casereccio con mozzarella e acciuga - polentina morbida con fonduta di taleggio e tartufo nero</i>	19
Selezione di salumi con giardiniera di verdure fatta in casa	
<i>Crudo di Langhirano, Salame di Felino, coppa stagionata e lardo</i>	15

PRIMI PIATTI

Pici cacio e pepe con gamberi rossi* marinati al lime	18
Linguine con broccoletti, vongole e bottarga di muggine	18
Mezze maniche con carciofi, gamberi, pomodoro confit e briciole di focaccia	18
Panciotti di zucca con Salva Cremasco e castagne marinate	16
Fettuccine con carciofi, Castelmagno e prosciutto crudo	17
Risotto mantecato con scampi, arance di riduzione al Campari	18
Risotto saltato alla milanese	15

SECONDI DI PESCE

Branzino con foglie di patate, timo e pomodorini	22
Filetto di rombo con carciofi crudi e cotti	26
Tagliata di tonno in crosta di erbe con patate al basilico e bietole	23
Trancio di baccalà con crema di pinoli tostati e puntarelle saltate	26
Trancio di ricciola con provola affumicata, scarola e olive taggiasche	23

SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo al vino rosso con radicchio e zucca al forno	25
Orecchia di elefante con pomodorini e basilico	27
Tagliata di Black Angus con carciofi	24
Battuta di Fassona "Macelleria Oberto" con tuorlo d'uovo e tartufo nero pregiato	24
Guancia di vitello brasata con purea di patate	20
Trippa alla milanese su crema di fagioli cannellini	18
Cervella di vitello fritta con zucchine	18
Rognoncino trifolato con purea di patate	18

PIATTI UNICI

Tortelli di ricotta e spinaci con guancia di vitello	32
Mezze maniche con gamberi, carciofi e tagliata di spada	32
Pici cacio e pepe con tagliata di Fassona	32
Risotto e ossobuco alla milanese	32
Risotto con carciofi e baccalà confit	33

FORMAGGI

Selezione di quattro formaggi italiani serviti con marmellata e miele	15
---	----

- Invitiamo i gentili ospiti a far presente eventuali allergie ed intolleranze alimentari in modo tale da poter essere consigliati sui piatti che soddisfano le loro esigenze. Avvisiamo che è a loro disposizione il libro degli ingredienti ed allergeni per loro consultazione.
- (*) In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.
- Come impone la normativa europea, il pesce servito crudo viene sanificato a -20° per almeno 24 ore.

