

ANTIPASTI

TRADIZIONE "LA FRATTA" €16

PIATTO DI SALAME AZIENDA "SALINI", COPPA DI MAIALE BIGNAMI "RISERVA DEL FONDATORE",
PANCETTA MAIALE PESANTE PEVERI", PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "S. ILARIO" STAGIONATO 30
MESI,
ACCOMPAGNATO DA GORGONZOLA DOP, TORTA FRITTA AL MOMENTO E GIARDINIERA "L'ARCIMBOLDO"
(G,U,LAT,SED)

CIAMBELLA DI TERRA €23

CIAMBELLA CROCCANTE DI PATATE E TARTUFO, CON SCALOPPA DI FOIE GRAS,
KETCHUP DI BARBABIETOLA E TARTUFO NERO LOCALE (L,A,G,U)

IN EQUILIBRIO €18

BATTUTA AL COLTELLO DI CAVALLO, MIDOLLO IN OSSO, MAIONESE AL LIME E CIALDA DI RISO
SOFFIATO ALLO ZAFFERANO ((L,A,U,G)

PER ADESSO €13

FONDATA DI TOMA DEL MONTE CORNA CON ASPARAGI, UOVO CBT E CIALDA ALL'OLIO (L,A,SES,G)

CONTRO CORRENTE€18

SALMONE AFFUMICATO IN ALTA VAL NURE CON SPUGNA ALLA CIPOLLA ROSSA, CHIPS DI PATATE
VIOLA E PANNA ACIDA (L,A,U,G)

I CRUDI €30

SELEZIONE DELLO CHEF DI 3 ASSAGGI DI PESCE CRUDO SERVITI CON CONTORNO FRESCO DI STAGIONE
(T)

PRIMI (L,A,G,U,SED,F)

SELVAGGIO €15

PAPPARDELLE DELLA "VECCHIA" ALL'UOVO CON RAGÙ DI SELVAGGINA TAGLIATO AL COLTELLO
(CHIEDERE AL PERSONALE)

IL PRINCIPE SULLA FAVA €19

CREPELLA, FAVA DEL NOSTRO ORTO, TARTUFO NERO E TOMA PIEMONTESE

LA NOVITÀ €19

LINGUINE AL LIMONE CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI CRUDI E BOTTARGA

AURELIA €14

TORTELLI FATTI SECONDO LA RICETTA DELLA NONNA, CON BIETE E ORTICHE DEL NOSTRO ORTO

