

## ANTIPASTI

### TRADIZIONE "LA FRATTA" 16.5

PIATTO DI SALAME AZIENDA SALINI, COPPA DI MAIALE BIGNAMI "RISERVA DEL FONDATORE", PANCETTA DI MARETO, PROSCIUTTO CRUDO PIO TOSINI 30 MESI, GORGONZOLA DOP, TORTA FRITTA E GIARDINIERA L'ARCIMBOLDO (G.U.L.A.T.SED)

### MILLEFOGLIE DI TERRA 22

SCALOPPA DI FOIE GRAS, CREMA DI PORCINI, KETCHUP DI BARBABIETOLA, AIOLI E MILLE FOGLIE DI PATATE (L.A.U.)

### IN EQUILIBRIO 18

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

### TOMINO GOLOSO 13

TOMINO DI CAPRA AL FORNO CON PANE AI MIRTILLI, CIPOLLA CARAMELLATA E MISTICANZA (L.A.SES.G.F)

### GRAZIE... AL SASSO! 18.5

CAPASANTA AFFUMICATA CON CHISOLINO SOFFIATO ALL' ALGA, BURRO SALATO ALL'ERBA CIPOLLINA E CAVIALE DI ARINGA (L.A.U.G)

### I CRUDI 30

SELEZIONE DELLO CHEF DI 3 ASSAGGI DI PESCE CRUDO SERVITI CON CONTORNO FRESCO DI STAGIONE (1)

## PRIMI (L.A.G.U.SED.F)

### SAPORE DI CASA 14

TORTELLI DI NONNA AURELIA RIPIENI DI ERBETTE DEL NOSTRO ORTO INVERNALI, RICOTTA, MASCARPONE VALCOLATTE E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

### CAVOLI NOSTRI 14

GNOCCHI DI PATATE ROSSE FATTI IN CASA CON BURRO AROMATIZZATO ALL'AGLIO, CAVOLO NERO IN DUE CONSISTENZE E NOCCIOLE DEL PIEMONTE

### VECCHIA PIACENZA 19.5

RISOTTO RISERVA ACQUERELLO CON LUMACHE ALLA PIAGENTINA (AZ. AGR. LA MIRANDOLINA) BATTUTA DI PISTÀ AD GRÀSS E PREZZEMOLO

### SELVAGGIO 15.5

TAGLIOLINI DELLA "VECCHIA" ALL'UOVO CON RAGÚ DI PERNICE TAGLIATO AL COLTELLO

### CHIRINGUITO 20

MEZZE MANICHE AL GRANCHIO BLU CON LA SUA BISQUE AL COCCO E ANACARDI, BOTTARGA DI MUGGINE E PANE AROMATICO

## SECONDI

### **COSTOLETTE AGNELLO PRÉ-SALÉ 18**

IN CROSTA DI PANE AROMATICO, SERVITO CON CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE

### **TAGLIATA DI BLACK ANGUS 20**

SERVITO CON CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE

### **COSCIA D'OCA CBT RIPASSATA AL FORNO 25**

SERVITO CON CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE

### **PESCE DEL GIORNO 16**

SERVITO CON CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE

### **PORTATA VEGETARIANA 9.5**

COMPOSTO CON VERDURE CRUDE E COTTE DI STAGIONE

## PER CHIUDERE...

### **2 SCAGLIE 5.5**

SELEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA CON STAGIONATURA 30 E 70 MESI ACCOMPAGNATO DA  
MIELE DI NETTARE GIULIA CARASSAI