



ANTIPASTI

IN EQUILIBRIO 18

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

EVER-RED 12.5

PAPPA AL POMODORO CON BURRATA DI BUFALA CAMPANA E OLIO AL BASILICO ^(L,G)

TRA CIELO E TERRA 14.5

INSALATINA DI PETTO DI FAGIANO, VERDURINE DEL NOSTRO ORTO, MAIONESE FATTA IN CASA E CIALDINA DI
LENTICCHIE ^(G,U,SEN,SED)

DOPPIA COPPIA 16

PRIMA COPPIA DI BRUSCHETTE SERVITA CON PANE AL MIELE ACCIUGA DEL CANTABRICO, ANGURIA
DISIDRATA E MAIONESE VEGANA ALL'ACETO BALSAMICO
SECONDA COPPIA DI BRUSCHETTE SERVITA CON PANE AL MIELE, ACCIUGA DEL CANTABRICO E BAGNETTO
ROSSO DELLA NONNA MADINA ^(LA,G,U,SOI,SED)

I CRUDI 30

SELEZIONE DELLO CHEF DI 3 ASSAGGI DI PESCE CRUDO SERVITI CON CONTORNO FRESCO DI STAGIONE
^(M,C,P,SO2)

DELLA TRADIZIONE

PROSCIUTTO CRUDO 15

PROSCIUTTO CRUDO RISERVA SIMONINI BENEDICTO MINIMO 32 MESI DI STAGIONATURA

TAGLIERE PIACENTINO 12

COPPA BIGNAMI 'RISERVA DEL FONDATORE', PANCETTA DI MAIALE PESANTE PEVERI STAGIONATA DUE ANNI
E SALAME ARTIGIANALE

GORGONZOLA 4

DOP ^(LA)

GIARDINIERA 4

GIARDINIERA IN OLIO DEI FRATELLI PAVESI ^(SED)

TORTA FRITTA 4.5

FATTA IN CASA ^(LA,G,U)

PRIMI

TENTAZIONE 20.5

RISOTTO CON CARCIOFO ALLA BRACE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO E LIMONE CANDITO (L.A., S.E.S., S.O.2., C., S.O.1.)

DUCK 15

CARAMELLE RIPIENE DI ANATRA SERVITI CON IL SUO FONDO E RISTRETTO DI BARGNOLINO (L.A., G., S.E.D., U.)

AL PASCOLO 15

TAGLIOLINI FATTI IN CASA SERVITI CON RAGU' DI CAPRETTO, CARCIOFI CROCCANTI (L.A., G., S.E.D., U.)

700 MT 14

FUSILLI DI PASTA BENEDETTO CAVALIERI CON MIREPOIX DI VERDURE DEL NOSTRO ORTO E CULATTA CROCCANTE
(L.A., G., S.E.D., U.)

SECONDI

BATTUTA 16

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE CONDITA ALLA NOSTRA MANIERA SERVITA CON SPUMA DI PATATE E FRIGGITELLO (S., U., L.A.)

PLUMA IBERICA 22

TAGLIATA DI PLUMA IBERICA SERVITA CON CHIMICHURRI E VERDURE DELL'ORTO GRIGLIATE (L.A.)

BISTECCA DI BLACK ANGUS 24.5

CIRCA TRECENTO GRAMMI (L.A.)

PESCE DEL GIORNO 18

SERVITO CON CONTORNO DI VERDURE DELL'ORTO (P., M., S.O.2., T.)

CONTORNI (T.)

PATATE AL FORNO 4.5

PARMIGIANA DI MELANZANE 5

VERDURE DELL'ORTO 5

PER CHIUDERE...

2 SCAGLIE 5.5

SELEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO CON STAGIONATURA 30 E 70 MESI ACCOMPAGNATO DA MIELE E MOSTARDA (L.A.)