

ANTIPASTI

IN EQUILIBRIO 18
BATTUTA AL COLTELLO DI CAVALLO, MIDOLLO IN OSSO GRATINATO, MAIONESE AL LIME E CIALDA DI RISO SOFFIATO ALLO ZAFFERANO (U)

"LE BËI BON" 14
TOMINO DI CAPRA SERVITO CON PANE AL MIELE E NOCI, CHUTNEY DI PERA E CAVOLO NERO CROCCANTE (LA,G,F)

BREZZA.... 16
PETTO DI FARAONA CBT RIPASSATO AL FORNO, ZUCCA, FUNGHI CARDONCELLI E OLIO AL PREZZEMOLO (LA)

DOPPIA COPPIA 16
PRIMA COPPIA DI BRUSCHETTE SERVITA CON PANE AL MIELE, ACCIUGA DEL CANTABRICO, BURRATA E SCAROLA RIPASSATA CON OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI E UVETTA

SECONDA COPPIA DI BRUSCHETTE SERVITA CON PANE AL MIELE, ACCIUGA DEL CANTABRICIO 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 (LA,SES,SO2,C,SOI)

DUCK 15
CARAMELLE RIPIENE DI ANATRA SERVITE CON IL SUO FONDO E RISTRETTO DI BARGNOLINO (LA,G,SED,U)

AL PASCOLO 15
TAGLIOLINI FATTI IN CASA SERVITI CON RAGU' DI CAPRETTO E CARCIOFI CROCCANTI (LA,G,SED,U)

.... D' AUTUNNO 15
TORTELLI DI ZUCCA BERTINA PIACENTINA FATTI IN CASA SERVITI CON SUGO BIANCO DI FUNGHI PORCINI LOCALI
(LA,G,U)

SECONDI

BATTUTA 16
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE CONDITA ALLA NOSTRA MANIERA SERVITA CON SPUMA DI PATATE E FRIGGITELLO(S,U,LA)

PLUMA IBERICA 22
TAGLIATA DI PLUMA DI MAIALINO IBERICO SERVITA CON CHIMICHURRI E VERDURE DELL'ORTO GRIGLIATE(LA)

BISTECCA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO 26
CIRCA TRECENTO GRAMMI(LA)

PESCE DEL GIORNO 18
SERVITO CON CONTORNO DI VERDURE DELL'ORTO(P,M,SO2,T)

CONTORNI (T)
PATATE AL FORNO 4.5
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 (LA)