



Antipasti

Selezione di Salumi piacentini "Bignami", Crudo 24 mesi di Langhirano, gnocco fritto 16€ (1,3,5,7)
Selection of "Bignami" cold cuts, "Simonini" 24 months Parma ham and fried dumplings

Culaccia del "Culatellificio Rossi", stracciatella e grissini di focaccia 17€ (1,5,7)
Culaccia ham with stracciatella cheese and crispy bread

Tarte-tatin al radicchio trevigiano su fonduta di taleggio di malga 12€ (1,3,7)
Tarte-tatin with Treviso radicchio on a taleggio-cheese fonduta

Baccalà mantecato su crostoni di polenta di Storo 14€ * (4,7,8)
Creamed salted cod with Storo's polenta

Selezione di formaggi "Malga Bassa" e "Carena" con marmellata fatta in casa (6pz) 15€ (5,7)
Cheese selection and homemade onion jam

Primi Piatti

Tagliolini alle vongole veraci, broccoli in fiore, katsuobushi 17€ * (1,3,4)
Home-made tagliolini with clams, broccoli flowers, katsuobushi

Ravioli fatti a mano, ripieni di porri e patate, con pancetta croccante 14€ (1,3,7)
Home-made Ravioli filled with potatoes and leeks, crunchy bacon

Riso Carnaroli "Az. Agr. Fedeli" al parmigiano, stracciatella, coulisse di pomodoro, pane guttiau all'origano 16€ (1,7)
Risotto with Parmesan, stracciatella cheese, pomodoro sauce, guttiau bread

Paccheri Felicetti al ragù d'anatra e crema all'uovo 15€ (1,3,7)
Paccheri with duck sauce, eggs cream

Le Tradizioni

Mondeghili di manzo e vitello con chips di salvia e maionese alla senape di Digione 12€ * (1,3,5,7,9,10)
Milanese meatballs with sage chips and mayonnaise with mustard

Risotto alla milanese con ossobuco di vitello 25€ (1,7,9,12)
Milanese risotto with veal ossobuco

Cotoletta di vitello alla milanese al punto rosa 22€ (1,3,5)
Milanese cutlet of veal

Tartare di cavallo "macelleria Lucariello", cavolo viola, crema di caprino, mandorle tostate 17€
(1,5,7,8)
Horse tartare, violet cabbage, caprino cheese cream, toasted almonds

Secondi Piatti

Medaglioni di filetto di maialino su crema di cacio e pepe e crudità di carciofi 19€ ⁽⁷⁾
Piglet fillet medallions, cheese and pepper cream, artichokes flakes

Spezzatino di cinghiale al Montepulciano d'Abruzzo e polenta di Storo 22€ ^(9,12)
Wild boar stew and polenta from Storo

Moscardini in umido con crostoni di pane nero 20€ ^(1,4,5,8,14)
Stewed baby octopus with black bread croutons

Filetto di ombrina in olio cottura, spinacino allo zenzero e salsa alle mandorle 23€ ^(4,8)
Croaker fillet in olio cottura, baby spinach with ginger, almonds sauce

Secondi al Barbecue

Asado di Black Angus USA 300gr 22€
Black Angus asado steak from USA 300gr

Maminha di Black Angus Germania 900gr 55€
Black Angus Mamina steak from Germania 900gr

Costata di Scottona Valdostana 500gr 28€
Prime rib of Scottona from Valle d'Aosta, 500gr

Filetto di Black Angus Argentina 250gr 28€
Fillet of Black Angus from Argentina 250 gr

Fiorentina di Scottona Valdostana 6,0 € al hg
Prime rib of Scottona from Valle d'Aosta

Contorni

Patate al rosmarino 4€
Baked rosemary potatoes

Zucchina BBQ, Peperone BBQ, Cardoncello BBQ 6€
BBQ Aubergine, BBQ Zucchini, BBQ Red Pepper

Insalata di stagione (insalata mista, insalata di pomodori o di cavolo viola) 5€
Seasonal salad

Insalata di puntarelle 4€
Chicory salad

Coperto, servizio e cestino del pane fatto da noi 3,50 €

LEGENDA ALLERGENI:

(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)

1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Note: * Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.