



Per iniziare

Selezione di Salumi piacentini "Bignami", Crudo 24 mesi di Langhirano, gnocco fritto 18 (1,3,7)
Selection of cold cuts, 24 months Parma ham and fried dumplings

Culaccia del "Culatellificio Rossi", Grana Padano 36 mesi, pane carasau, marmellata di mele fatta in casa 18 (1,5,7)
Culaccia ham, 30 months Grana Padano, carasau bread, home-made apple marmelade

Crostoni di pane ai cereali dell'Osteria, lardo al rosmarino, zucca confit e noci 12 (1,8)
Home-made cereals croutons, lard with rosemary, confit pumpkins, walnuts

Crudità di Funghi PORCINI dell'Appennino Tosco-Emiliano, melograno, nocciole tostate 17 (1,8)
White mushrooms, pomegranate, toasted hazelnuts

Alici fritte, pinoli e uvetta su crema di polenta di Storo, cipolle rosse e pomodori marinati 15 (4,7,8)
Fried anchovies, pine nuts and raisins, polenta cream, marinated red onions and tomatoes

Selezione di formaggi di Montagna "Malga Bassa" e Lodigiani "Carena", marmellata di cipolle fatta in casa, noci (6 pz) 16 (7,8,12)
Cheese selection and homemade onion jam

Tartare di Fassona piemontese, uovo di Goji, crostone con acciughe del Mar Cantabrico 18 (1,3,4)
Fassona beef tartare, egg with Goji seeds, crouton with Cantabric Sea anchovies

Primi Piatti

Tagliolini fatti in casa ai Funghi PORCINI, gel al prezzemolo, briciole di castagne 18 (1,3,7)
Home-made tagliolini with white mushroom, persil gel, chestnut crumbs

Ravioli fatti in casa, ripieni di ricotta al lime, crema leggera al limone e rosmarino, nocciole croccanti, pepe rosa 16 (1,3,7,8)
Home-made Ravioli filled with lime perfumed goat ricotta, lemon and rosemary cream, crunchy hazelnuts

Risotto "Az. Agr. Fedeli" al melograno, fonduta di Panterone "Caseificio Carena", granella di pistacchi 15 (7,8,9)
Risotto with pomegranate, Panterone cheese cream, pistachios grain

Gnocchi fatti in casa alla barbabietola, cozze e capesante, fonduta di pecorino romano 18 (1,3,4,7,14)
Home made gnocchi with beetroot, mussels and scallops, pecorino romano cream

Le Tradizioni

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

Risotto "Az. Agr. Fedeli" alla Milanese con Ossobuco di vitello 27 (1,7,9,12)
Milanese risotto with veal ossobuco

Cotoletta di vitello alla Milanese 23 (1,3)
Milanese-style veal cutlet

Tartare di cavallo "macelleria Lucariello", scaglie di Castelmagno "La Poiana", mandorle 18 (7,8)
Horse tartare, Castelmagno cheese, toasted almonds

Secondi Piatti

Costolette di agnello (Aus) scottadito, crema di porro arrosto, fichi confit 24

Lamb chops scottadito style, roasted leek cream, confit figs

Filetto di maialino su crema di zucca mantovana, funghi PORCINI, Raspadura 23 ⁽⁷⁾

Pork fillet on a pumpkins cream, white mushroom, Raspadura cheese

Seppioline e calamari in insalata, hummus di ceci, pomodori secchi, crumble di taralli 24 ^(1,4,9,14)

Calamari, squid, chickpea hummus, dried tomatoes, "taralli" crumble

Filetto di Tonno Rosso scottato al sesamo, puntarelle, vinaigrette ai lamponi 27 ^(4,11)

Red tuna fillet seared with sesame, puntarelle salad, bittersweet sauce with raspberry

Carne alla brace nel Forno Jospier

Asado di Black Angus USA 300gr 23

Black Angus asado steak from USA 300gr

Maminha di Black Angus Germania 900gr 54

Black Angus Maminha 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 29

Fillet of Black Angus from Argentina 250 gr

Fiorentina di Scottona Valdostana 6 al hg

Prime rib of Scottona from Valle d'Aosta

Contorni

Patate al rosmarino 4

Baked rosemary potatoes

Zucchina BBQ, Peperone BBQ, Melanzana BBQ, Belga BBQ 7

BBQ Zucchini, BBQ Red Pepper, BBQ aubergine, BBQ belgian salad

Insalata di stagione (secondo mercato) 5

Seasonal salad

**Insalata di puntarelle 4
(con acciughe del Mar Cantabrico) 7**

"Puntarelle" 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.

TARTUFO NERO DELL'APPENNINO TOSCO-EMILIANO

Spugna d'uovo ai semi di Goji "Az. Agr. Favella", tuorlo fondente,
TARTUFO nero e Raspadura "Carena" 17 (3,7)

Egg, black Truffle and Raspadura cheese

Tagliolini all'uovo fatti in casa al TARTUFO nero 20 (1,3,7)

Home-made tagliolini with black Truffle

Filetto di maialino su crema di zucca mantovana, fonduta di Castelmagno "La Poiana" e TARTUFO nero 28 (7)

Pork fillet on a pumpkins cream, Castelmagno fondue, black truffle

Filetto di Black Angus Argentina (250gr) al BBQ con TARTUFO nero 35

Black Angus Fillet from Argentina (250 gr) with black truffle