



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 jam

Riso Carnaroli "al salto" mantecato al gorgonzola, coulis ai frutti rossi, zabaione salato e noci pecan tostate 14 (3,7,8,9,12)
"Riso al salto" with blue cheese, berries coulis, salted zabaione, toasted pecan walnuts

Spugna dell'"Uovo di Parisi", il suo tuorlo fondente, crudité di asparagi, Raspadura 15 (3,7)
Egg in two consistencies, asparagus and Raspadura cheese

Baccalà mantecato, chips di verdure colorate e coulis di datterini gialli 15 (4,7) *
Creamed Cod, crunchy vegetables, yellow tomatoes coulis

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, homemade onion jam, walnuts

Tartare di Fassona Piemontese, "uovo di Parisi", crostone e acciughe del Mar Cantabrico 19 (1,3,4)
Fassona beef tartare, Parisi's Egg, crouton with Cantabric Sea anchovies

Primi Piatti

Tagliolini fatti in casa, asparagi, guanciale, polvere di arancia 15 (1,3,9) *
Home-made tagliolini with asparagus, bacon, orange powder

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", affumicato alle erbe, crema di cipollotto, vongole e katsuobushi 18 (4,7,9,12,14)
Risotto, smoked with herbs, spring onion cream, clams and katsuobushi

Gnocchi fatti in casa alla barbabietola su crema di spinacino, fonduta di Castelmagno, arachidi tostate 16 (1,3,5,7) *
Home made gnocchi with spinach cream, Castelmagno cheese fondue, toasted peanuts

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 (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", creme fraiche alla menta, zest di lime 18 (7)
Horse tartare, sour cream with mint, lime zest

Secondi Piatti

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

Lamb chops scottadito-style, roasted leek cream, confit figs

Guancialino di manzo CBT al Chianti, porro fritto, purè di patate americane 22 (7,9,12)

Veal cheek cooked at low temperature with Chianti, fried leek, American potatoes cream

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

Controfiletto di Scottona Argentina 300gr 26

Sirloin steak from Argentina 300gr

Costata di Scottona Valdostana 550gr 29

Prime rib of Scottona from Valle d'Aosta, 550gr

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

Pluma di Bellota Iberica 450gr 42

Spanish Pluma

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

Verdure al vapore (secondo mercato) 6

Seasonal boiled vegetables

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 dell'”uovo di Parisi”, il suo tuorlo fondente, TARTUFO nero e Raspadura “Carena” 18 (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

Guancialino di manzo CBT al Chianti, purè di patate americane, TARTUFO nero 27 (7,9,12)

Veal cheek at low temperature with Chianti, USA potatoes cream, black truffle

Filetto di Black Angus Argentina (250gr) con TARTUFO nero 36

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