



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, 36 months Grana Padano, carasau bread, home-made apple jam

Riso Carnaroli "al salto" mantecato alla barbabietola, ristretto al Porto, nocciole tostate, spuma di mozzarella di bufala 14 (5,7,8)

"Riso al salto" with beetroot, Porto sauce, buffalo mozzarella foam, toasted hazelnuts

Tentacolo di polpo croccante, crema di sedano rapa, cime di rapa ripassate 18 (4,7,12) *

Crunchy octopus tentacles, celeriac cream, turnip tops sauté

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

Carpaccio di WAGYU (A. Agr. Cigolina), fiocchi di sale Maldon, maionese home-made, coulis di mirtilli e noci pecan 19 (3,8,12)

Wagyu's carpaccio, Maldon salt, home made maionese, blueberry coulis, pecans

Primi Piatti

Tagliolini fatti in casa al carbone, crema del nostro pane e acciughe del Cantabrico, polvere di yuzu 15 (1,3,4,7) *

Home-made tagliolini with coal, anchovies and bread cream, yuzu powder

Ravioli fatti in casa ripieni di ragù d'anatra, il suo fondo ristretto, alga nori 18 (1,3,6,7,9,12) *

Home-made Ravioli filled with duck ragù, its restricted sauce, nori seaweed

Risotto "Az. Agr. Fedeli" al caprino, al profumo di limone, crema di riso nero, pistacchi di Bronte 15 (7,8,12)

Risotto with goat cheese, lemon perfumed, black rice cream, Bronte pistachios

Gnocchi fatti in casa agli spinaci, crema all'uovo di Parisi, riso rosso integrale soffiato 16 (1,3,7) *

Home made gnocchi with spinach, Parisi's egg cream, red puffed rice

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 28 (7,9,12)

Milanese risotto with veal ossobuco

Cotoletta di vitello alla Milanese 24 (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) in panure, fave, crema di fave, riduzione di marsala e caffè 25 (1,3,12)
Breaded Lamb chops, broad beans and their cream, marsala and coffee reduction

Guancialino di manzo brasato su spuma di patate viola, coulis di ribes 23 (7,9,12)
Braised Veal cheek on a violet potatoes cream, currant coulis

Moscardini e Gamberi alla catalana, verdure in agrodolce, gazpacho di melone affumicato 27
^(2,4,9,12)
Young octopus and shrimps catalana style, bitter-sweet vegetables, smoked melon gazpacho

Filetto di Rombo chiodato ai 3 pomodori e la sua pelle fritta 24 (4)
Turbot fillet with tomatoes in 3 consistencies, its fries skin

Carne alla brace nel Forno Jospier

Asado di Black Angus USA 300gr 23
Black Angus asado steak from USA 300gr

Controfiletto di Scottona Argentina, min 300gr 27
Sirloin steak from Argentina, min 300gr

Costata di Scottona Valdostana, min 550gr 30
Prime rib of Scottona from Valle d'Aosta, min 550gr

Filetto di Black Angus Argentina, min 250gr 30
Fillet of Black Angus from Argentina, min 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 (with anchovies)

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 brasato su spuma di patate viola, coulis di ribes, TARTUFO nero 28 (7,9,12)

Braised Veal cheek on a violet potatoes cream, currant coulis

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

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