



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

Spugna dell'Uovo di Parisi, il suo tuorlo fondente, TARTUFO NERO e Raspadura "Carena" 18 (3,7)
Egg, black Truffle and Raspadura cheese

Primi Piatti

Tagliolini all'uovo fatti in casa al TARTUFO NERO dell'Appennino Tosco-Emiliano 20 (1,3,7) *
Home-made tagliolini with black Truffle

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

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

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

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 24
Black Angus asado steak from USA 300gr

Filetto di Black Angus Argentina, min 250gr 32 (con Tartufo nero + 6)
Fillet of Black Angus from Argentina, min 250 gr

Costata di Scottona Valdostana, min 550gr 32
Prime rib of Scottona from Valle d'Aosta, min 550gr

Fiorentina di Scottona Valdostana, min 1 kg 60 al kg
T-Bone of Scottona from Valle d'Aosta

Costata di MANZO WAGYU (Az. Agr. Cigolina), min 600gr 110 al kg
Prime rib of WAGYU beef, min 600gr

Fiorentina di MANZO WAGYU (Az. Agr. Cigolina), min 1 kg 130 al kg
T-Bone of WAGYU beef, min 1 kg

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

Alga Wakame condita 6 ^{(11)*}

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.

IL MANZO WAGYU
(Az. Agr. Cigolina)

CARPACCIO di WAGYU

**insalata di alga Wakame, fiocchi di sale Maldon affumicato, olio EVO
"Regina" frantoio De Juliis 23 (11)**

Wagyu's carpaccio, wakame salad, smoked Maldon salt, EVO oil

TARTARE di WAGYU

**"Uovo di Parisi", crumble di acciughe del Mar Cantabrico, olio EVO
"Dritta Power" frantoio De Juliis 25 (1,3,4)**

Tartare, Parisi's Egg, crumble of Cantabric Sea anchovies, EVO oil

ARROSTICINI di WAGYU

**marinati alle erbe, su letto di asparagina, al forno Jospers,
sale Maldon, olio EVO "Dritta Power" frantoio De Juliis 27**

Arrosticini with asparagine, in the Jospers oven, Maldon salt, EVO oil

TAGLIATA di WAGYU

**al forno Jospers, aceto di frutta fatto in casa, sale Maldon nero,
olio EVO "Regina" frantoio De Juliis 30**

Tagliata in the Jospers oven, home-made fruit vinegar, black Maldon salt, EVO oil

COSTATA E FIORENTINA di WAGYU

Vedi menù principale "Carne alla brace nel forno Jospers"