




Dagh el color ai polpett
(proverbio lombardo)

Per iniziare e per condividere...

Selezione di Salumi piacentini "Bignami", Crudo di Langhirano 28 mesi, gnocco fritto (1,3,7)*	20
<i>Selection of cold cuts, 24-months Parma ham, fried dumplings</i>	
Selezione di 6 Formaggi di Montagna "Malga Bassa" e "La Villa Bio", la nostra composta (7)	18
<i>Mountain Cheese selection, homemade jam</i>	
Crocchette di capocollo, purè di fave, olio all'anduja, Asiago (1,3,7)	12
<i>Capocollo croquettes, broad bean puree, oil with anduja, Asiago cheese</i>	
Mammola romana alla Giudia, crema del suo fondo alla menta, zabaione al pecorino (1,3,7)	13
<i>"Mammola" artichokes Giudia style, artichokes cream with mint, pecorino zabaglione</i>	
Acciughe del Mar Cantabrico, burro di montagna di Vacca Bruna montato, pan brioche al timo (1,3,4,7)	15
<i>Cantabric Sea anchovies, whipped mountain butter, thyme scented "pan brioche"</i>	
Tentacolo di totano caramellato, bagnetto verde, insalata di cicorino rosso (1,3,4,14)*	15
<i>Caramelized squid tentacle, green sauce, red chicory salad</i>	

Primi piatti (la pasta fresca è fatta da noi)

Tagliolini all'uovo con TARTUFO NERO dell'Appennino Tosco-Emiliano (1,3,7)	20
<i>Home-made tagliolini with black Truffle</i>	
Gnocchetti di pane, ragù di finferli, crema al taleggio di Montagna, salvia croccante (1,7)*	15
<i>Bread Gnocchi, finferli mushroom ragù, Taleggio cream, crunchy sage</i>	
Risotto "Az. Agr. Fedeli" al burro di montagna affumicato, prosciutto di petto d'anatra, olio al pino (7,12)	16
<i>Risotto with smoked mountain butter, breast duck ham, pine scented oil</i>	
Mezzi rigatoni  , guazzetto di cozze impepate, broccoletti ripassati, peperoncino (1,14)	15
<i>Mezzi Rigatoni pasta, peppered mussels stew, sautéed broccoli, red hot chili pepper</i>	

Secondi Piatti

Moscardini alla puttanesca, sformato di polenta di Storo, olio al prezzemolo (14)*	24
<i>Puttanesca-style little octopus, Storo polenta flan, red hot chili pepper scented oil</i>	
Guanciale di maialino nero della Lomellina in crosta di nachos, la nostra bbq, patata schiacciata (1,3)	22
<i>Lomellina black pig cheek in a nachos crust, our bbq sauce, smashed potatoes</i>	
Galletto alla diavola (6,8,10,11)	17
<i>Diavola-style rooster</i>	

Le Tradizioni

MONDEGHILI di manzo e vitello, chips di salvia, maionese alla senape di Digione (1,3,7,9,10)* <i>Milanese meatballs with sage chips and mayonnaise with Dijon mustard</i>	12
Risotto "Az. Agr. Fedeli" alla Milanese con OSSOBUCO di vitello in gremolada (7,9,12) <i>Milanese risotto with veal ossobuco and gremolada</i>	28
COTOLETTA di vitello alla Milanese (1,3) <i>Milanese-style veal cutlet</i>	25
BATTUTA di Manzo, MIDOLLO alla brace, TARTUFO NERO dell'Appennino Tosco-Emiliano <i>Tartare, grilled marrow, Black Truffle</i>	23
TRIPPA FRITTA (1,3) <i>Fried tripe</i>	17

Carne alla brace nel Forno Jospier

PICANHA di Black Angus Argentina 300gr	25
ENTRANHA (Diaframma) di Black Angus USA 300gr	27
RIBEYE di Nordic Nature Sashi Finlandia 300gr	30
FILETTO di Black Angus Argentina, 270gr (con Tartufo nero + 6)	34
Per 2 persone: COSTATA di Manzo, secondo disponibilità di mercato <i>Rib of special Beef with baked potatoes</i>	55-65/kg
Per 2 persone: FIORENTINA di Manzo, secondo disponibilità di mercato <i>T-Bone of special Beef with baked potatoes</i>	65-75/kg

Contorni

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	4
Stick di cipolle alla milanese (1,3,10) <i>Milanese style Onion sticks</i>	5
Giardiniera dell'Osteria / Caponata di verdure di stagione <i>Home-made bitter sweet vegetables / "Caponata"</i>	6
Verdure di stagione BBQ / Puntarelle con acciughe (4) <i>Grilled vegetables in season / Puntarelle with anchovies</i>	7

ooo

Coperto, servizio e cestino del pane fatto da noi 3,50 € (a pranzo, 2 €)

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.



LA BOCA L'E' MINGA STRACA...

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI "LA VILLA BIO" (7)	7
TOMA DI CAPRA E TOMA DI MUCCA "MALGA BASSA" (7)	7
ZOLA FORTE "CARENA" E TALEGGIO "MALGA BASSA" (7)	7

**Tutti i formaggi sono serviti con la nostra composta*

I DOLCI ED I GELATI SONO TUTTI FATTI DA NOI

TIRAMISU' (1,3,7,8)	6
SBRISOLONA CON ZABAIONE (1,3,7,8)	6
STRUDEL DI MELE POMELLE E GELATO ALLA CREMA (1,3,7,8)	7
CROSTATA CON CIOCCOLATO FONDENTE E CARMELLO SALATO (1,3,7)	7
SALAME AL CIOCCOLATO CON PANNA COTTA AL RHUM BIANCO (1,3,7,8,12)	7
GELATO ALLA CREMA (LISCIO / AFFOGATO) (3,7)	5/7
SORBETTO	5