

MENU

Dalla Cucina

Antipasti

Spiedini di lumache avvolte nella pancetta con flan di piselli	€ 14
Polpo scottato su crema di zucca, maionese all'aglio nero e germogli di piselli	€ 15
Tartare di fassona piemontese con salsa verde, chips di patate, misticanza e pan brioche	€ 15

Primi piatti fatti in casa

Maccheroncini al ragù d'anatra, ribes e liquirizia	€ 12
Casarecce alle cime di rapa saporite, stracciatella di Burrata, acciughe Cantabrico e pomodori confit	€ 13
Bottoni ripieni di coppa di maiale al burro aromatizzato e il suo fondo	€ 12

Secondi piatti

Filetto di manzo Argentina con porcini spadellati, nostrano alla piastra e il suo fondo	€ 25
Branzino scottato con crema di cannellini al miso, melograno, verdure di stagione e olio all'aneto	€ 22
Suprema di faraona ripiena con albicocche, uvetta, lime, Jus di faraona e spinacino saltato	€ 21

Contorni

Patate al forno	€ 4,5
Verdura fresca	€ 4,5
Boom: formaggio fuso	€ 8,5

Menù Bambini

Maccheroncini al ragù / pomodoro
Cotoletta alla milanese con patatine
Pizza con le orecchie ai würstel naturali

VINI *al calice*

Bollicine

Monte Rossa PR Blanc de Blancs	7
Ca' del Bosco Prestige	8
Avanzi Brut Rosé	6
Lanson Black Label Brut	10

Bianchi

Avanzi Lugana	5
Kellerei Andrian Gewürztraminer	6

Rossi

Donna Olimpia 1898 Tageto IGT Toscana	5
Masi Brolo Campofiorin Oro	6

.....

Elenco degli ingredienti considerati allergeni. Regolamento (UE) n.1169/2011:

1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
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 arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. frutta a guscio
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Abbiamo il piacere di informarvi che in questo locale è utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature (-18°), come previsto dalle normative vigenti in materia, sulla maggior parte dei prodotti. In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato il prodotto surgelato.