

MENÙ

IL CLASSICO	14
Taralli ai cereali, olive, focaccia, mandorle salate e tostate e crudité di carote con salsa rosa	
BURRO & ACCIUGHE Crostini di baguette, burro e acciughe Reserva del Mar Cantábrico	13
MIX MINI CROSTINI (Ordinabili anche singolarmente)*	12
Crostino di baguette, tartare di manza Fassona Piemontese e salsa alla senape di Digione	3*
Crostino di baguette, stracciatella affumicata e pomodori confit	1,5*
Crostino di baguette, stracciatella e zucchine in agrodolce	1,5*
Crostino di baguette, tartare di ricciola e kefir alle erbe fini	3
Crostino di baguette, tartare di gambero rosso, mela verde e kiwi	3
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI	22
Pecorino Piacentinu Ennese Dop allo zafferano e pepe nero Presidio Slow Food, quadrello di bufala, blu di capra, Stracchino delle Valli Orobiche Presidio Slow Food e confettura di cipolle caramellate, servito con pane	
PALETA IBERICA 100% PATA NEGRA	22
IL TAGLIERINO SPAGNA VS FRANCIA	32
Paleta Iberica 100%pata negra, Chorizo de bellota, formaggio Comte Dop, Erborinato Mons e confettura	
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI MAGNUM	36
Prosciutto San Daniele Riserva, Spalla cotta la proibita, capocollo della Valle d'Itria, Bra duro dop, Raschera d'alpeggio, stracciatella e confettura, servito con pane	
QUICHE ALLE VERDURE E FONDUTA DI BRA DURO DOP	13
Quiche farcita con cime di rapa, funghi cardoncelli e porri, servita con fonduta di Bra duro dop	
CANEDERLI DI PANE RAFFERMO, PROSCIUTTO COTTO, PARMIGIANO E BURRO	12
HUMMUS DI CECI, ZUCCHINE IN AGRODOLCE, POMODORI CONFIT & PANE CARASAU	14
DEGUSTAZIONE DI SOTT'OLI Pomodori secchi / melanzane / peponi ripieni di tonno / carciofini	15
PIATTINO DI FOCACCIA	3
TARALLI AI CEREALI	3
MANDORLE TOSTATE E SALATE	3
CRUDITÉ DI CAROTE con salsa rosa affumicata	3
OLIVE BARESANE	3
CHIPS AL TARTUFO in confezione di latta da 50 gr	5,5
PANE E OLIO EVO BIO TERRE DI SAN VITO	1,5

MENÙ

TOMINI DEL BOSCAIOLO 15

Due cremosi e filanti tomini serviti con miele e noci

UOVO POCHÉ ALLA PIZZAIOLA CON CIPOLLA, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E POMODORO, SERVITO CON CROSTONE DI PANE E FORMAGGIO FRANCESE COMTE 16

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTA AL COLTELLO 20

tuorlo d'uovo, erba cipollina, tabasco, worchestershire sauce, mostarda a l'anncienne, capperi e cetrioli sotto'aceto, servita con insalatina di puntarelle alla romana con acciughe e pan brioche tostato

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA ROSSA & FONDUTA DI GORGONZOLA 22

Risotto mantecato al burro, Parmigiano Reggiano 24 mesi, barbabietola rossa e fonduta di gorgonzola dolce dop

FILETTO SASHI 26

Filetto Danese qualità Sashi, purè di carota e burro nocciola e verdura di stagione

GUANCIA AL VESCOVO 28

Guancia di manzo Irlandese cotta lentamente e brasata al vino rosso Il Vescovo, fondo bruno e purè di patate al burro

SPECIAL DELLA SETTIMANA Ogni weekend 2/3 proposte in limited edition

DESSERT

BRIOCHE TATIN CON MELA COTTA E CARAMELLO, SERVITA CON CREMA INGLESE 12

TARTE BOURDALOUE CON PERE, CIOCCOLATO, FRANGIPANE ALLE CASTAGNE SERVITA CON CREMA INGLESE 10

BABÀ AGLI AGRUMI E CHANTILLY (chiedere disponibilità) 8

ACQUA PANNA O SAN PELLEGRINO 2,5

COPERTO CENA 3

COPERTO APERITIVO 2

COPERTO SOLO BERE 1

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

*Il pesce fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità al Reg. (CE) 853/2004" - o abbattimento termico ad una temperatura di -20gradi

MENÙ