

*Suggestione di primavera*

*Salmonе tenero marinato alle barbabietole  
Magatello di vitello al giusto rosa, salsa tonnata all'antica  
Strudel alle biete e scamorza affumicata*

*Cannelloni cacio e pepe, crema di peperoni dolci e polvere di crusco*

*Filetto di maialino grigliato, salsa all'aglio nero di Voghiera*

*Pastiera Napoletana, lemon curd*

*Bevande e coperto esclusi € 38,00*

*I piatti del menù essendo un offerta non possono essere variati*

*Segnalate eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordine  
Per i signori celiaci proponiamo alimenti senza glutine ma non possiamo garantire la non  
contaminazione da glutine*

***Su prenotazione***

*Tradizionale fritto misto alla piemontese  
€ 23,00*

*Coperto € 3,00*

*Non si effettuano conti separati*

*\* I piatti contrassegnati sono prodotti freschi abbattuti di temperatura a -38°  
per mantenere integre le proprietà organolettiche*

## **Gli antipasti**

*Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi*

€ 13,00

*Salmone tenero marinato alle barbabietole*

€ 14,00

*Strudel alle biete alla scamorza affumicata*

€ 12,00

*Battuta al coltello di fassone piemontese,  
acciughe del Cantabrico, pesto di aglio orsino e chips di topinambur*

€ 16,00

*Terrina di faraona al pepe rosa, marmellata di cipolle rosse di Tropea*

€ 13,00

*Scaloppa di fegato grasso d'anatra, mele e caramello salato*

€ 18,00

*Magatello di vitello al giusto rosa, salsa tonnata all'antica*

€ 13,00

*Mocetta nostrana, pomodori San Marzano e stracciatella*

€ 13,00

## **I primi piatti**

*Risotto carnaroli alla aglio orsino, mantecato alla Res di Fobello*

*(cottura 20 min circa)*

€ 15,00

*Calamarata alla carbonara d'asparagi*

€ 15,00

*Cannelloni cacio e pepe, crema di peperoni dolci e polvere di crusco*

€ 16,00

*Fusilloni di grano matt al ragù di cortile e ricotta affumicata*

€ 15,00

*Ravioli di scorfano, crema di piselli e seppie*

€ 16,00

## **I secondi piatti**

*Dorso di storione gratinato alla provenzale*

€ 20,00

*Entrecotes di scottona alla griglia, salsa bernese*

€ 25,00

*Carrè d'agnello arrosto profumato al timo*

€ 22,00

*Filetto di maialino grigliato, salsa all'aglio nero di Voghiera*

€ 18,00

*Porchetta di coniglio al rosmarino*

€ 18,00

*Petto d'anatra glassato alle scorze d'arancia e miele*

€ 19,00

*Punte di asparagi novelli al vapore, tuorlo panato e  
crema di grana padano*

€ 16,00

*Lumache alla parigina*

€ 16,00 (la dozzina)

## **I formaggi**

*Degustazione di formaggi, selezione delle nostre valli*

€ 15,00

## *I dolci*

*Tortino ai due cioccolati, crema di pistacchi (cottura 15 min)*

€ 7,00

*Fragole, frolla e il suo sorbetto*

€ 7,00

*Sorbetto all'uva fragola*

€ 7,00

*Crema bruciata al cardamomo*

€ 7,00

*Bonnet all'amaretto*

€ 7,00

*Salame di cioccolato, mandorle e nocciole*

€ 7,00

*Pastiera Napoletana, lemon curd*

€ 7,00

*Semifreddo meringato alle nocciole e Ratafià d'Andorno*

€ 7,00

*Calice di Mesolone passito chinato Barni*

€ 7,00

*Calice di Vermoon toscano Lenzini*

€ 7,00

*Calice Vermouth rosso Montecavallo*

€ 7,00