

Suggestione di primavera

*Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi
Mocetta nostrana, soncino al pesto di pomodori secchi e peperoni
Fungo "orecchia" alla milanese, salsa chimichurri*

Fusilloni al ragù di cortile con ricotta affumicata

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

Crostatina al limone

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

Fungo "Orecchia" alla milanese salsa chimichurri

€ 12,00

Salame della duja e fidighina delle colline Novaresi

burro al prezzemolo e pane di Scopello

€ 14,00

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

Mocetta nostrana, soncino al pesto di pomodori secchi e peperoni

€ 13,00

I primi piatti

*Risotto carnaroli alle punte d'asparagi, mantecato alla robiola e
polvere d'aglio nero*

(cottura 20 min circa)

€ 15,00

Fettuccine all'aglio orsino, pesto di rucolae gamberi rosolati*

€ 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 merluzzo carbonaro rosolato, pomodoro fresco e basilico
€ 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

Petto d'anatra glassato al miele e arancia
€ 18,00

*Midollo di vitello gratinato alla provenzale e gamberoni**
€ 20,00

*Asparagi bianchi al burro, crema di parmigiano reggiano 60 mesi
e gel di tuorlo d'uovo*
€ 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

Crostatina al limone

€ 7,00

Sorbetto alla fragola e wodka

€ 7,00

Sbrisolona con gelato alla crema e amarene Fabbri

€ 7,00

Crem caramelle al cocco

€ 7,00

Tatre Tatin alle mele con salsa vaniglia

€ 7,00

Semifreddo meringato al cioccolato bianco e insalata di fragole

€ 7,00

Calice di Mesolone passito chinato Barni

€ 7,00

Calice di Vermoon toscano Lenzini

€ 7,00

Calice Vermouth rosso Montecavallo

€ 7,00

Calice Vermouth Azimuth 315 Crola Enrico

€ 7,00