

## In attesa . . . stuzzichiamo!

(2 o 4 persone)

Focaccia crunch – burrata – crudo di Parma 24mesi (1-7)

*Crunch focaccia - burrata - Parma ham 24 months*

€ 15

Focaccia crunch – fior di latte – cime di rapa – acciughe del Cantabrico

(1-4-7)

*Focaccia crunch - burrata - turnip tops - Cantabrian anchovies*

€ 15

## Antipasti

SCAMPI – finocchio – pistacchio – lamponi (2-8)\*

*SCAMPI - fennel - pistachio - raspberries*

€ 30

SGOMBRO –puntarelle – robiola – agrumi (4-7)

*Mackerel- chicory -Roccoverano cheese - citrus fruits*

€ 15

BACCALA' – patate – verza – caviale (4-7)

*BACCALA ' - potatoes - cabbage - caviar*

€ 25

1987 - Millefoglie di lingua di vitello e foie gras, gelatina al Porto (7-12)

*1987- Millfoil of veal tongue and foie gras- Port wine jelly*

€ 20

FOIE GRAS caldo e freddo – composta di frutta – pan brioche (1-7)

*FOIE GRAS hot and cold - fruit compote - brioche bread*

€ 25

NUDA&CRUDA di razza piemontese

*Raw meat*

€ 15

FONDUTA – uovo 64° - chiodini – polvere di porcini (3-7)

*Raschera and fontina Fondue – soft egg - porcini powder*

€ 15

## Primi Piatti

ZUPPA DI PESCE . . . spinato – raviolone di burrata (1-2-3-7-14)\*

*FISH SOUP. . . barbed – burrata raviolone*

€ 25

TAGLIATELLE di semola integrale “bio” B.Cavalieri – cime di rapa –  
gamberi (1-2-7)\*

*TAGLIATELLE of "organic" whole wheat flour B.Cavalieri - turnip tops - prawns*

€ 20

AGNOLOTTI tradizionali “dal plin” (1-3-7-9)\*

*TRADITIONAL agnolotti “dal plin”*

€ 15

RISO CARNAROLI “GranRiserva” – zucca gialla – parmigiano Reggiano (7)

*CARNAROLI RICE - yellow pumpkin - Parmigiano Reggiano*

€ 15

## Secondi Piatti

PICCIONE “al rosa” – mele – cipolle rosse (7)

*PIGEON – apples – red onions*

€ 35

SCOTTATA di vitello bianco – tuberi – radici (7)

*WHITE VEAL seared – tubers - roots*

€ 30

SOTTOPALETTA di razza piemontese alla Barbera d’ Asti – polenta 8file  
(9-12)

*PIEMONTESE calf in red wine - polenta*

€ 25

FINANZIERA astigiana – cervella al burro (1-7-12)

*Traditional dish made of all the internal of the veal*

€ 25

BRANZINO – radicchio di Treviso marinato – barbabietola (4-12)\*

*BRANZINO - marinated Treviso radicchio – beetroot*

€ 30

TRIGLIA – Gamberi – carciofi (2-4)\*

*MULLET- Shrimps – artichokes*

€ 30

FORMAGGI – fichi in composta – marmellate (7-8)

*CHEESES – figs and marmalade*

€ 10 *piccola (small)*

€ 20 *grande (big)*

## Dessert

€ 12

Meringata – seirass – galuperie – agrumi (3-7-8)

*Meringue – sweet cheese - citrus*

Barolo Chinato € 8

Marsala Sup. Secco € 8

Panna cotta – gelato al caramello – pere all’anice stellato (7)

*Panna cotta - caramel ice cream - aniseed pears*

Moscato d’Asti 2017 – sel. Il Cascinalenuovo € 6

Moscato passito La BellaEstate – ViteColte € 8

Pensando ai Tropici

*Thinking of the Tropics*

Ben Ryè passito Pantelleria – Donnafugata € 12

Torrone e fondente in crema di nocciole (3-7-8)

*Nougat and fudge in hazelnut cream*

Moscato d’Asti 2017 – sel. Il Cascinalenuovo € 6

Sformato di cioccolato “Callebaut 70%” – gelato thai (3-7)

*Chocolate cake "Callebaut 70%" - thai spiicy ice cream*

Barolo Chinato € 8

Pedro Ximenez € 10

Gelati e sorbetti alla frutta

*Ice and fresh fruits sorbets*

€ 10

I nostri dolci vengono accompagnati dalla piccola pasticceria

*Our dessert area served together with small pastry*