

DALLA CUCINA

I 5 Crostoni

Crema di peperoni, verdure, pomodoro fresco, mozzarella fiordilatte e basilico (<i>vegetariano</i>)	8,50€
Pancetta di Piacenza, scamorza affumicata e crema ai carciofi della Ciociaria	8,50€
Salmone marinato, bufadelfia, erba cipollina e scorzette di lime	10,00€
Acciughe del Mar Cantabrico, cuor di burrata di bufala, spinacino saltato e olio E.V.O.	10,00€
Culatta “Cuore di Prosciutto” di Langhirano, mozzarella di bufala Campana D.O.P., crema ai pomodori secchi e olive e olio E.V.O.	10,00€

I nostri taglieri

Selezione di affettati	18,00€
Selezione di formaggi d'alpeggio, di malga e di piccole produzioni locali accompagnati da marmellate o miele	<ul style="list-style-type: none">○ Tre formaggi 12,00€○ Cinque formaggi 18,00€○ Sette formaggi 24,00€
Tagliere misto di formaggi e salumi	18,00€
Piatto di Culatta di Langhirano con carciofo e burrata di bufala	20,00€
Giardiniera di nostra produzione	4,50€
Radici di Soncino all'agro di nostra produzione aromatizzate con verbena, pepe rosa e bergamotto (<i>in vasetto</i>)	10,00€
Cipolline Boretane in agrodolce al Vermut di nostra produzione	4,00€
Mostarda cremonese	3,50€
Bis di confetture di nostra produzione	2,50€
Coperto (<i>include un cestino di pane</i>)	1,50€ - 2,50€

La domenica e i festivi il menù potrebbe variare.

DALLA CUCINA

Antipasti

Battuta di Scottona servita con una mousse di Robiola di Roccaverano e julienne di arance caramellate 18,00€

Cetrioli croccanti conditi con sesamo e paprika, accompagnati da disco croccante alla barbabietola e mousse di ceci 12,00€

Primi

Paccheri di pasta fresca mantecati con pesto all'ortica e serviti con pomodorini confit e menta frita 13,00€

Lasagne al ragù di cortile aromatizzato all'arancia 15,00€

Secondi

Ricciola del Mediterraneo (pescata) marinata alla verbena e whiskey, servita con una tartare di melanzane e pomodori secchi 20,00€

Arrostito di Black Angus servito con il suo fondo, pesto di rucola e carotine croccanti caramellate 18,00€

I nostri Dolci del giorno 6,50€ - 7,50€

Vi invitiamo a segnalare eventuali allergie, intolleranze o restrizioni alimentari.

DALLA CUCINA

I nostri tagli di carne alla griglia

Tagliata di Vacca del Nord	22,00€
Tomahawk di Prussiana (<i>secondo disponibilità</i>)	6,50€/hg
Fiorentina di Prussiana (<i>secondo disponibilità</i>)	6,50€/hg
Fiorentine Dry Aged (<i>solo su prenotazione</i>)	

Queste fiorentine svolgono un diverso processo di frollatura. Si parte da un primo periodo di 30/40 giorni di frollatura in cella statica per dare tenerezza alla carne e una seconda fase in cella dry aged: qui viene affinato il gusto tramite un processo di maturazione che può durare da un minimo di 30 giorni fino anche ad un anno. La carne perde liquidi impuri e sviluppa nuovi profumi con note floreali.

La selezione prevede due tipi di carni, in taglio fiorentina:

- GRASSO GIALLO: vacche di 4 anni provenienti dal nord Europa, dal sapore intenso e deciso. La marezzatura è lieve ma la crosta esterna di grasso giallo conferisce una piacevolissima dolcezza.

- GRASSO BIANCO: scottone di razza Prussiana o Wagyu italiano, estremamente marezzate. Il sapore dolce di queste carni è dato dall'alta percentuale di infiltrazioni di grassi che sciogliendosi in cottura diventano un burro naturale.

I nostri contorni

Patate al forno	3,50€
Verdure al forno	3,50€

I nostri Dolci del giorno 6,50€ - 7,50€

La domenica e i festivi il menù potrebbe variare.