

## 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"><li>○ Tre formaggi 12,00€</li><li>○ Cinque formaggi 18,00€</li><li>○ Sette formaggi 24,00€</li></ul>
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€
<b>Coperto (<i>include un cestino di pane</i>)</b>	<b>1,50€ - 2,50€</b>

*La domenica e i festivi il menù potrebbe variare.*

## DALLA CUCINA

### Antipasti

Battuta di Scottona (150g) guarnita alle tre maionesi (ai pomodori secchi, all'acciuga e alla senape) e servita con cracker al Parmigiano 18,00€

Gazpacho di pomodori e pesche guarnito con cipolla rossa agrodolce, pane croccante e olio alla verbena 12,00€

### Primi

Paccheri di pasta fresca alla crema di barbabietola con bufadelfia e mandorle tostate 14,00€

Tagliolini di pasta fresca al pesto di menta con peperoni confit leggermente bruciati 13,00€

### Secondi

Spalla d'agnello inglese cotta per 13 ore nelle spezie, servita con una salsa alla curcuma e senape 18,00€

Branzino marinato alle erbe estive e whiskey servito con purea verde di piselli freschi 16,00€

Tagliata di Vacca del Nord alla griglia 22,00€

Fiorentina / Tomahawk di Prussiana alla griglia (*secondo disponibilità*) 6,50€/hg

### Contorni

Patate al forno 3,50€

Verdure al forno 3,50€

Contorno del giorno 3,50€

### Dolci del giorno

6,50€ -  
7,50€

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

## DALLA CUCINA

### Menu Partage

35€ / persona

Un menu divertente e informale per celebrare il concetto di condivisione:

3 antipasti  
3 piatti da portate principali con contorni  
2 dolci

scelti per voi dalla cucina, da condividere al centro del tavolo.

Un'occasione per assaggiare più piatti del menu o extra menu, per stimolare la vostra curiosità e avere il piacere di condividere un pasto con i vostri commensali in maniera spontanea e informale.

*Il menu deve essere una scelta di tutto il tavolo e, salvo per intolleranze e restrizioni alimentari, è a discrezione della cucina e varia di giorno in giorno.*

*Il coperto è incluso nel prezzo. Acqua e bevande non sono incluse.*

*La domenica e i festivi il menù potrebbe variare.*