

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○ Cinque formaggi○ Sette formaggi	<ul style="list-style-type: none">12,00€18,00€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 (150g) con crema cacio e pepe e marron glacé	18,00€
Polenta concia abbrustolita con funghi porcini trifolati	18,00€

Primi

Ravioli di spinaci con fonduta di robiola, polvere di spinaci e lumache trifolate	16,00€
Vellutata di patate e cavolo rosso con olio alla salvia e gamberi di fiume	16,00€

Secondi

Petto d'anatra con salsa al fois gras	22,00€
Spinarolo al cucchiaino con salsa cremosa al prezzemolo e polvere di pane croccante	17,00€
Tagliata di Vacca del Nord alla griglia	22,00€
Fiorentina / Tomahawk di Prussiana alla griglia (<i>secondo disponibilità</i>)	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.