

DALLA CUCINA

I 5 Crostoni

Crema di peperoni, verdure, pomodoro fresco, mozzarella fiordilatte e basilico (vegetariano)	9,00€
Pancetta di Piacenza, scamorza affumicata e crema ai carciofi della Ciociaria	9,00€
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	20,00€
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 14,00€○ Cinque formaggi 20,00€○ Sette formaggi 26,00€
Tagliere misto di formaggi e salumi	20,00€
Salva Cremasco con tighe	10,00€
Piatto di Culatta di Langhirano con carciofo e burrata di bufala	20,00€
Antipasto misto (<i>assaggio di salumi, formaggi, torte solate o crostoni accompagnati da conserve e confetture; consigliato per 2 persone</i>)	24,00€
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 Borettane 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.

MENÙ DELLE FESTE

Antipasti

Battuta di Scottona (150g) con maionese alle olive fritte e cracker al limone	18,00€
Millefoglie di patate con crème fraiche e acciughe	15,00€

Primi

Risotto al ragù di quaglia con il suo fondo arricchito con cioccolato e timo	16,00€
Soup à l'oignon con prezzemolo e toast di pane croccante al brie	14,00€

Secondi

Guancetta di maiale brasata al Barbera	18,00€
Cozze e branzino in guazzetto con olio verde di sedano e porro	18,00€
Tagliata di controfiletto	22,00€
Fiorentina / Tomahawk di Prussiana alla griglia (<i>secondo disponibilità</i>)	6,90€/hg

Contorni

Patate al forno	3,50€
Verdure al forno	3,50€
Contorno del giorno	3,50€

Dolci

Mela Gentile con cuore di coulis di frutti rossi, servita con panna montata e scaglie di cioccolato	7,00€
Panettone artigianale con crema al mascarpone	7,00€
Sbrisolona accompagnata da composta di mele	7,00€
Torta della Monaca con coulis di lamponi e scagliette di cioccolato	7,00€

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

DALLA CUCINA

Menu Partage

37€ / persona

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

3 antipasti diversi
3 piatti diversi da portate principali con contorni
2 dolci diversi

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.
Coperto, acqua e bevande non sono inclusi. La domenica a pranzo solo su prenotazione.*

Menu Degustazione da 8 portate

65€ / persona

Un menu per assaggiare tutti i nostri piatti dedicati al periodo delle feste:

2 antipasti
2 primi
2 secondi
2 dolci
coperto

*La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutti i commensali.
Acqua e bevande non sono incluse. La domenica a pranzo solo su prenotazione.*

Menu Degustazione da 6 portate

50€ / persona

Un menu per assaggiare tutti i nostri piatti dedicati al periodo delle feste:

2 antipasti
1 primo
1 secondo
2 dolci
coperto

*La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutti i commensali.
Acqua e bevande non sono incluse. La domenica a pranzo solo su prenotazione.*

La domenica e i festivi il menù potrebbe variare.