

# 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"><li>○ Tre formaggi 14,00€</li><li>○ Cinque formaggi 20,00€</li><li>○ Sette formaggi 26,00€</li></ul>
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	5,00€
Bis di confetture di nostra produzione	2,50€
<b>Coperto (<i>include un cestino di pane</i>)</b>	<b>1,50€ - 3€</b>

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

# MENÙ

## Antipasti

Tartare al verde dell'Enoteca: manzo (150g), maionese alle erbe fini (aneto, menta, prezzemolo) e aceto di mele, servito con kiwi essiccato 18,00€

Tartare di tonno con arancia candita e pesto di rucola 18,00€

## Primi

Lasagne di pasta fresca con zucchine, pesto al basilico e mozzarella di bufala 12,00€

Reginette di pasta fresca mantecate con crema di barbabietola e guarnite con cioccolato fondente e gel al gin 14,00€

## Secondi

Vitello tonnato: magatello servito con salsa tonnata e germogli 15,00€

Polpo al limone delle Chef: polpo a lenta cottura nel succo di limone, leggermente affumicato, servito con limone mostardato, aneto e gocce di yogurt al limone 20,00€

Tagliata di controfiletto 22,00€

## Contorni

Patate al forno 4,00€

Verdure al forno 4,00€

Contorno del giorno 4,00€

## Dolci

Torta della monaca accompagnata da coulis di fragole 7,00€

Sbrisolona con confettura al kiwi 7,00€

Dolce del giorno 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  
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.*

*Coperto, acqua e bevande non sono inclusi.*

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