

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	5,00€
Bis di confetture di nostra produzione	2,50€
Coperto (<i>include un cestino di pane</i>)	1,50€ - 3€

La domenica e i festivi il menù potrebbe variare.

MENÙ

Antipasti

Tartare di manzo (150g) condita con olio alla verbena e senape al lime, con mele essiccate	18,00€
Mini tarte tatin al sugo di pomodorini e basilico servita con crema alla feta	13,00€
Salmone marinato con insalatina di sedano e noci	18,00€

Primi

Gnocchi di pane con peperonata e polvere di foglia di carota	14,00€
Parmigiana di fagioli piattoni con provolone e pomodori cuore di bue	14,00€

Secondi

Carpaccio di polpo con insalata di fagiolini, rucola e mirtilli secchi	20,00€
Arrosti di cortile (piccione, quaglia, pollo, coniglio) con fondo al prezzemolo, arancia e whisky	20,00€
Tagliata di controfiletto	22,00€
Fiorentina / Tomahawk di Prussiana alla griglia (<i>secondo disponibilità</i>)	6,90€/hg

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 a pranzo solo su prenotazione.

La domenica e i festivi il menù potrebbe variare.