

DALLA CUCINA: APERITIVO

Piatto aperitivo

5€

Un aperitivo più ricco di quello standard (patatine e olive), consigliato per due persone. Comprende:

- Tramezzino con fontal, cren, mortadella
- Tramezzino con gorgonzola e crema al radicchio
- Blinis con spinacino, formaggio fresco e acciughe
- Patatine e olive

Piattino del giorno

7€

Per chi volesse andare oltre all'aperitivo classico: uno dei piatti del nostro menù o extra menù in versione mignon (su proposta della cucina).

Apebrindisi (*per almeno 4 persone*)

da 20€ / persona

Ogni quattro persone:

- un tagliere misto di salumi e formaggi
- due crostoni dal nostro menù
- una giardiniera di nostra produzione
- un bis di confetture
- pane e coperto
- una bottiglia di vino rosso o bianco fermo di base; se si gradiscono dei vini diversi si applicherà un supplemento sull'importo indicato.

Apecena (*per almeno 4 persone*)

da 29€ / persona

Ogni quattro persone:

- due taglieri misti di formaggi e salumi
- due crostoni dal menù
- due piattini del giorno
- una giardiniera
- un bis di confetture
- pane e coperto
- una bottiglia di vino rosso o bianco fermo di base; se si gradiscono dei vini diversi si applicherà un supplemento sull'importo indicato.

La domenica a pranzo non disponibili.

DALLA CUCINA

Crostoni e Panini

Crema di peperoni, verdure, pomodoro fresco, mozzarella fiordilatte e basilico	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, burrata di bufala, spinacino saltato e olio E.V.O.	10,00€	
Culattona di Langhirano, mozzarella di bufala, crema ai pomodori secchi e olive e olio E.V.O.	10,00€	
Panini (disponibili fino a chiusura)	o Speck e brie	8,00€
	o Cotoletta e fontina	9,00€
	o Crudo e mozzarella	9,00€
	o Bresaola e mozzarella	9,00€
	o Verdure e fontina (vegetariano)	8,00€

Taglieri e Nostri Prodotti

Selezione di affettati	20,00€						
Selezione di formaggi d'alpeggio, di malga e di piccole produzioni locali accompagnati da marmellate o miele	<table><tr><td>o Tre formaggi</td><td>14,00€</td></tr><tr><td>o Cinque formaggi</td><td>20,00€</td></tr><tr><td>o Sette formaggi</td><td>26,00€</td></tr></table>	o Tre formaggi	14,00€	o Cinque formaggi	20,00€	o Sette formaggi	26,00€
o Tre formaggi	14,00€						
o Cinque formaggi	20,00€						
o Sette formaggi	26,00€						
Tagliere misto di formaggi e salumi	20,00€						
Antipasto misto (assaggio di salumi, formaggi, torte salate o crostoni accompagnati da conserve e confetture; consigliato per 2 persone)	24,00€						
Salva Cremasco con Tighe	10,00€						
Piatto di Culattona di Langhirano con carciofo e burrata di bufala	20,00€						
Giardiniera di nostra produzione	5,00€						
Radici di Soncino all'agro di nostra produzione con pepe rosa e bergamotto	10,00€						
Cipolline Borettane in agrodolce al Vermut di nostra produzione	4,00€						
Mostarda cremonese di nostra produzione	5,00€						
Degustazione di confetture di nostra produzione (due gusti)	2,50€						
Coperto (include un cestino di pane)	1,50€ - 3€						

La domenica e i festivi il menù potrebbe variare.

MENÙ DELLE FESTE

Antipasti

Tartare di manzo condita con foie gras e fico secco in mostarda	20,00€
Tartare di trota salmonata condita al lime con chips di sedano rapa	20,00€
Verzetti (foglie di cavolo verza ripiene di riso, patate, Grana Padano e uova) ripieni con sugo di pomodorini in acqua di mare	15,00€

Primi

Tortellini di fagianella in brodo di manzo, castagne e salicornia	18,00€
Risotto alla torta di campagna (mascarpone, gorgonzola e noci)	15,00€
Zuppa di lenticchie con tartufo lamellato (vegano)	16,00€

Secondi

Capesante marinate al cavolo viola e whisky con purea di topinambur	22,00€
Guancette di maialino brasate con la loro salsa e polvere di cioccolato	20,00€
Stufato di seitan al vino bianco con funghi porcini (vegano)	17,00€
Tagliata di controfiletto	22,00€
Fiorentina / Tomahawk di Prussiana alla griglia (<i>secondo disponibilità</i>)	6,90€/hg

Contorni

Patate al forno	4,00€
Contorno del giorno	4,00€

Dolci

Panettone artigianale tradizionale con crema di mascarpone	7,00€
Pera glassata al vino rosso con panna montata e polvere di cioccolato	7,00€
Torta della monaca con purea di rose di bosco e scaglie di cioccolato	7,00€
Sbrisolona con crema allo zabaione	7,00€

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

MENÙ DEGUSTAZIONE

La domenica a pranzo e nelle festività solo su prenotazione

Menù Degustazione da 8 portate

65€ / persona

Un menù per esplorare tutti i nostri piatti del giorno:

2 antipasti
2 primi
2 secondi
2 dolci

La scelta del menù deve essere condivisa da tutti i commensali. Pane e coperto sono inclusi. Acqua e bevande non sono incluse.

Menù Degustazione da 6 portate

48€ / persona

Un menù per assaggiare una selezione dei nostri piatti del giorno:

2 antipasti
1 primo
1 secondo
2 dolci

La scelta del menù deve essere condivisa da tutti i commensali. Pane e coperto sono inclusi. Acqua e bevande non sono incluse.

Menù Partage

39€ / persona

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

3 antipasti
3 piatti da portate principali con contorni
2 dolci

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

Il menù deve essere condiviso da 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.