

## 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€
Culatta di Langhirano, mozzarella di bufala, crema ai pomodori secchi e olive e olio E.V.O.	10,00€
Panini (disponibili fino a chiusura)	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Speck e brie 8,00€</li><li>○ Cotoletta e fontina 9,00€</li><li>○ Crudo e mozzarella 9,00€</li><li>○ Bresaola e mozzarella 9,00€</li><li>○ Verdure e fontina (vegetariano) 8,00€</li></ul>

## 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	<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€
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 Culatta 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€
<b>Coperto (include un cestino di pane)</b>	<b>1,50€ - 3€</b>

*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 marine 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 (secondo disponibilità)	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.*