

## 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€
Salmoncino marinato, bufalaccia, 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)	○ Speck e brie	8,00€
	○ Crudo e mozzarella	9,00€
	○ 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	○ Tre formaggi	14,00€
	○ Cinque formaggi	20,00€
	○ Sette formaggi	26,00€
Tagliere misto di formaggi e salumi		20,00€
Tagliere di salumi di mare: Lonza di Morone, Mortadella di Mare, Bresaola di Tonno		15,00€
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

## Antipasti

Tartare di manzo condita con punte di asparagi in agrodolce e maionese al limone	20,00€
Crostatina di frolla salata con mousse di burrata e peperonata	14,00€
Insalatina di polpo su crema di patate e cime di rapa	18,00€

## Primi

Orecchiette di pasta fresca mantecate alla crema di agretti e pecorino con pomodorini gialli confit	15,00€
Gnocchi di patate con crema di piselli e chutney di lime e peperoncino verde	15,00€

## Secondi

Arrosto di maialino iberico con crema ai carciofi	22,00€
Calamaro alla griglia con crema alle fave e fonduta al formaggio Sabbio	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€
Contorno del giorno	4,00€

## Dolci

Sbrisolona con crema allo zabaione	7,00€
Torta della monaca con scaglie di cioccolato e salsa di fragole	7,00€
Tiramisù	7,00€
Colomba artigianale con crema chantilly	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.*