

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€
Culattona di Langhirano, mozzarella di bufala, crema ai pomodori secchi e olive e olio E.V.O.		10,00€
Panini	○ Speck e brie	8,00€
(disponibili fino a chiusura)	○ 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 ○ Cinque formaggi ○ Sette formaggi	14,00€ 20,00€ 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 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

Antipasti

Tartare di Scottona (130g) con maionese allo zafferano, albicocche caramellate e raspadura	20,00€
Tartare di pomodoro con ricotta alla vaniglia	14,00€

Primi

Gnocchi di pasta fresca alla foglia di fico mantecati con crema di caprino e zeste di limone	15,00€
Orecchiette mantecate con ricotta alla verbena su letto di bisque di astice	18,00€

Secondi

Vitello alle erbe con salsa ai funghi cardoncelli trifolati e crumble al cacao	18,00€
Insalata di baccalà con polvere di taralli e pesto al limone e prezzemolo	20,00€
Tagliata di controfiletto	22,00€
Fiorentina / Tomahawk di Prussiana alla griglia (<i>secondo disponibilità</i>)	6,90€/hg

Contorni

Patate al forno	5,00€
Contorno del giorno	5,00€

Dolci

Torta della monaca con scaglie di cioccolato e salsa di fragole	7,00€
Sbrisolona con salsa o confettura del giorno	7,00€
Cantucci con il vin santo	7,00€
Gelato affogato	7,00€
Sorbetto del giorno	7,00€
Torta bertolina	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. Acqua, bevande e coperto non sono inclusi.

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. Acqua, bevande e coperto non sono inclusi.

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.*