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€
Focaccia farcita (*disponibile fino a chiusura*)	o Speck e brie	8,00€
	o Crudo 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	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 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		5,00€
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€ - 3,00€

La domenica e i festivi il menù potrebbe variare.

MENÙ

Antipasti

Tartare di Scottona con crema al tartufo e Bella Lodi	20,00€
Crème brûlée di brie con salsa al ribes rosso e nocciole tostate	14,00€
Antipasto a base di foie gras del giorno	18,00€

Primi

Lasagne alle Radici di Soncino e Taleggio	16,00€
Pasta fresca al ragù di castagne, funghi porcini e noci	15,00€
Risotto al gorgonzola con pere affumicate e granella di cioccolato fondente	15,00

Secondi

Guancette di manzo brasate al Nebbiolo	20,00€
Ossobuco di rana pescatrice con funghi porcini, salsa allo zafferano e gremolada	20,00€
Tagliata di controfiletto	22,00€
Tagliata di tonno	22,00€
Tagliata di carne vegana	15,00€
Fiorentina / Tomahawk di Prussiana alla griglia (*secondo disponibilità*)	6,90€/hg

Contorni

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

Dolci

Sbrisolona con salsa o composta del giorno	7,00€
Torta della monaca con scaglie di cioccolato e coulis di fragole	7,00€
Sorbetto del giorno	7,00€
Coppa gelato	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.