

cestino di pane 1€

Antipasti

“al contadino non far sapere...” 7

pere cotte al forno, ripiene di gorgonzola e avvolte nel bacon

carne salada con crescione, mele e insalatina di campo 10

carne di manzo stagionata brevemente con aromi condita con olio aromatizzato al limone, con mele, **yogurt** bianco intero **noci** e valeriana.

strudel di verdure saltate, con crema di parmigiano reggiano e balsamico 8

fondi di pasta sfoglia senza glutine, **uova**, melanzane, zucchine peperoni, **cipolla**, parmigiano reggiano. contiene **lattosio**

carpaccio di cetrioli e zucchine 6

cetrioli, zucchine, **yogurt** e menta

polpo alla galiziana 9

polipo, **cipolla**, paprika dolce e piccante, con fondo di patate e erba cipollina

prosciutto, melone e peperone dolce 8

prosciutto di parma tagliato sottile, su un insalata di erbe di campo, melone, peperone e cipolla di tropea.

Tomino in padella avvolto nello speck 8

tigelle e salame 8

Primi piatti

Tagliatelle al ragù 7

pasta fresca fatta in casa, con uova e farina di grano duro e tenero, tagliata a mano

Gnocchi di patate con pomodorini e pesto di Prà 8

gnocchi di patate con farina di riso, pomodori pachino, pesto alla genovese di Prà

Spaghetti al pesto di barbabietola e gorgonzola piccante 7

barbabietola rossa, sale, pepe, **gorgonzola**

0

alla gricia 7

pasta secca trafilata al bronzo, saltata con guanciale e spolverato con abbondante pecorino Romano DoP

zuppa di fagioli tiepida con pesto di basilico 7

fagioli borlotti, cannellini e Red Kidney, soffritti con **sedano** carote e cipolla, con aggiunta di pesto al basilico e **parmigiano-reggiano**

zuppa di cipolle 7

cipolla bianca, stufata, ripassata in coccio al forno con abbondante **parmigiano-reggiano** a formare la tipica crosticina

spaghetti di riso con verdure 8

spaghetti di riso, peperoni, carote, porro, germogli di **soia** e salsa di **soia**

cappelletti in brodo 10

tortelli verdi con crema di parmigiano e odore di noce moscata 8

uova, ricotta, spinaci, **parmigiano reggiano (contiene lattosio)**

tortelli di zucca in brodo di pesce, zenzero mandorle e ravanelli 10

Secondi Piatti

sottocosta di manzo con patate al forno 20

bistecca di manzo , di circa 300 gr di peso, dalla polonia, la seconda carne migliore al mondo, passata in padella a racchiudere i suoi sapori con olio di oliva con una spruzzata finale di sale di Maldon, contornata da patate al forno

Filetto di maiale nostrano avvolto nel bacon, prugne e gratin di patate 16

filetto di maiale, appunto, cotto in padella con una parte di **burro chiarificato** e olio di semi di girasole, cotto come si deve, rosato, tagliato a medaglioni e poggiato su una base di patate gratinate con pane e burro, contornata con prugne cotte nel vino

Tagliata di tonno alle nocciole, arance, asparagi e balsamico aromatizzato al

timo 16

piccolo trancio di tonno pinne gialle, passato piu volte nella granella di **nocciole** e passata al forno, tagliata e poggiata su una coulisse di balsamico aromatizzata al timo, contornato da arance e asparagi lessati.

Trancio di salmone al forno con riso venere e pomodori confit 16

panatura con pane senza glutine e maggiorana, olio di oliva, sopra un letto di riso venere e pomodori pachino confit

trippa in umido 8

trippa pulita, pomodoro, **cipolla**, **sedano**, carote.

piattone di verdure al forno e lessate 7

patate al forno con erba cipollina 5

insalata dolceamaro 7

ananas, **kiwi** indivia belga, insalata verde, cipollotti, pomodorini

insalata di erbe di campo, anacardi e scaglie di grana, conditi con olio,
balsamico e sale grosso 7

I nostri Dolci

Mousse di cioccolato fondente all'acqua e pesche

nuvola di mascarpone e crema di caffè

Mousse di zabaione al lambrusco

uova, zucchero, lambrusco

torta ai tre cioccolati

uova, latte, zucchero, vaniglia, nocciole, cioccolato fondente e cioccolato bianco

crostata al cioccolato bianco limone e mandorle

uova, zucchero, cioccolato bianco(contiene lattosio), limone, mandorle

