

## Antipasti

### Selezione salumi:

Salame di Varzi, coppa stagionata, pancetta steccata,  
crudo Parma di Langhirano min.24 mesi, Lonzino affumicato  
melanzane in olio evo e cipolline Borretane di nostra produzione e gnocco fritto. 9,5



### Degustazione di Bruschette\*:

Pancetta CBT con cipolle di tropea caramellate, paté di vitello fatto in casa e scaglie di mandorla,  
porcini trifolati e scaglie di tartufo. 9,5



### Tortino di zucca all'aroma di timo\*

con crema Gorgonzola dolce Az. Agr. locale Arioli e noci croccanti e cialda di polenta. 8,5



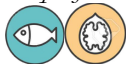
### Insalatina di mare tiepida \*

all'essenza di limone su purea di piselli. 10,5



### Salmone in cubi Confit, semi affumicato\*

su crema di topinambur al profumo di cardamomo. 11,5



### Degustazione di formaggi km 0:

Selezioni di formaggi vaccini Az. Agr. locale Arioli e di capra Az. Agr. locale Baroni,  
con confetture in abbinata ad ogni formaggio. 11

