

Antipasti

Selzione salumi:

Salame di Varzi, Coppa stagionata, Pancetta steccata,
Crudo Parma di Langhirano 24 mesi, Lonzino affumicato,
Mondeghili tipici milanesi, giardiniera fatta in casa e gnocco fritto 12



Bruschette miste con:

Pomodoro Ramato olive taggiasche e basilico, mousse di lardo tartufata e
miele, burro aromatizzato al limone e acciughe del mar cantabrico 10



Carpaccio di tonno affumicato

su gazpacho freddo, gocce di creme freiche e cialda ai semi di lino 12,5



Empanadas Argentine Fritte

con gorgonzola e cipolla rossa, straccetti di reale di manzo 8



Gamberoni in kataifi

Su vellutata di patate affumicate e cipolle rosse marinate 13



Polpo saltato al profumo di paprika dolce

su fondente di ceci e olive taggiasche 13



Bufala Campana DOP

Carpaccio di cuore di bue Pesto di basilico e pane carasau 10



Degustazione di formaggi Ovini e vaccino

Azz. locale Arioli e Baroni e presidio Slow food Montébore

Il formaggio Montébore, di vaccino e ovino, è il formaggio più raro al mondo, le
cui origini si perdono nei secoli, prende il nome da un piccolo paese della Val
Curone.

con confetture miste 12



Primi

Maltagliati allo scoglio*

con frutti di mare e gamberoni dell'atlantico. 14



Risotto Carnaroli riserva

mantecato al taleggio Az Agricola Arioli con crema al crescione e melanzana
affumicata (preparazione min. x 2). 13



Ravioli di Borragine e ricotta di capra*

Dell'Az Agricola Baroni con burro nocciola e crumble di parmigiano
reggiano 30 mesi 12.50



Spaghetti chitarra *"fatti in casa" con vongole veraci

bottarga di muggine, cenere di limone e timo limoncello. 14



Paccheri con crema alla carbonara

cotta a bassa temperatura con guanciale croccante e pecorino
della valle d'Orcia 11



Gnocchi di patate* "fatti in casa"

con crudaiola di pomodorino con pinoli tosti mazzancolle e crema al basilico.
10.50

