

# Antipasti

## Selezione salumi:

Salame al coltello, Capocollo di maiale, Bologna al pistacchio,  
Crudo Parma di Langhirano 24 mesi, Lonzino affumicato,  
Olive pugliesi speziate, Peperoni al forno e gnocco fritto 13



## Bruschette miste delle regioni Italiane con:

Patè di fagato di vitello e castagne, porcini trifolati e lardo alle erbe, 'nduja  
calabra e cipolle rosse di tropea stufate 11



## Tartare di Fassone piemontese al coltello

con crema di bufala, pesto fresco, pomodorini gialli e fior del cappero croccante  
14



## La vera Empanadas Argentina

con ragù di carne al coltello 5



## Il ricordo della Ribollita

Flan di cavolo nero, crema di fagioli cannellini e coulis di pomodorini confit 10



## Uovo pochè al tartufo Nero

con crema soffice di patata viola, sfere di aceto balsamico e crumble di pane  
13



## Degustazione di formaggi Ovini e vaccino



### Az. locale Arioli e Baroni e presidio Slow food Montébore

Il formaggio Montébore, di vaccino e ovino, è il 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

## Tagliatelle fresche ai porcini e salsiccia di BRA \*

Pasta fresca fatta in casa. 14,5



## Risotto Carnaroli riserva "Salera"

allo zest di arancia carpaccio di petto d'anatra affumicata e polvere di  
cioccolato (preparazione min. x 2). 13



## Ravioli di patate e olive taggiasche\* con ragù di coniglio

Pasta fresca fatta in casa 13.50



## Canederli allo speck Alto Adige IGP\* "fatti in casa"

con crema al Parmigiano reggiano 36 mesi. 14



## Pasta Mista con ceci e vongole

e bottarga di Mugine 15



## Lo gnocco che si crede pizzocchero\* "fatti in casa"

gnocchi di grano saraceno con verza brasata fontina e casera 13



## La nostra zuppa di cipolle 10



\* sta per prodotto fresco e abbattuto, per garantire la freschezza del prodotto

