

molto

Antipasti

Crudo di scampi, salicornia, pomodori confit,
salsa di ostriche e lime (2-7-14)
€ 45,00 

Baccalà in olio di cottura, polenta di Storo,
cime di rapa e tartufo nero (4)
€ 45,00  

Carpaccio tiepido di Chianina,
cardoncelli arrostiti, nocciole
e zabaione di mostarda di Cremona (3-8-10)
€ 45,00  

Primi

Fagottelli di zucca e amaretti,
burro fatto in casa,
parmigiano reggiano selezione Gennari
e tartufo bianco (1-3-7)
€ 60,00 

Pappardella ripiena di ricotta di bufala
mantecata e bietoline, ragù bianco
selezione Terre di Sacra e ginepro (1-3-7-9)
€ 40,00

Tagliolini al nero di seppia, astice,
datterino arrostito e basilico (1-2-3-9-12-14)
€ 60,00 

IL NOSTRO GIRARROSTO

Il pollo
"Nero di Borgogna" (1-9-10)
€ 40,00 

Il maialino da latte,
puntarelle, mela e zenzero (1-9-10)
€ 45,00 

Pollo intero
"Nero di Borgogna"
servito su tagliere (1-9-10)
€ 150,00 

Secondi Piatti

Tagliata di filetto di cervo, castagne,
radicchio e frutti rossi (8-9-12)
€ 70,00  

Insalata tepida di mare,
crudité di verdure baby e
maionese al nero di seppia (2-3-4-8-9-10-12-14)
€ 70,00 

Zuppetta di gallinella in terracotta,
pomodori verdi,
peperoni cruschi e patate (4-9-12)
€ 70,00  

Dal Nostro Forno

Pane e lieviti fatti in casa
con farine artigianali
macinate a pietra (1-7-8)
€ 8,00 

Dal Nostro Orto

Schiacciata di patate al timo
con maionese al dragoncello (3-8)
€ 25,00   

Cicoria ripassata in padella,
ajo, ojo e peperoncino (x)
€ 25,00    

Cime di rapa ripassate in padella (7-8)
€ 25,00    

Insalata di puntarelle
e alici del Cantabrico (x)
€ 30,00  

DESSERT DI SAN SILVESTRO

Red velvet (1-3-7-12)
€ 25,00 

DOPO LA MEZZANOTTE

Lenticchie di Castelluccio
con cotechino artigianale (9)

 Senza Lattosio  Senza Glutine  Vegetariano  Vegano

Il Nostro personale è a disposizione per eventuali variazioni al menù. Gli allergeni presenti nelle pietanze sono riportati nelle parentesi. L'elenco degli stessi è consultabile nel registro allegato al menù. *In caso di assenza di prodotto fresco ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati all'origine. Da noi il pesce acquistato fresco e somministrato **crudo ha subito trattamento di bonifica come da Regolamento Europeo n. 853/2004.