

Dal bancone

<i>Burrata, acciughe, confit e crostone (latte e glutine)</i>	<i>euro 14</i>
<i>Carpaccio Black Angus con carciofi</i>	<i>euro 16</i>
<i>Bufala con culaccia di Parma (latte)</i>	<i>euro 16</i>
<i>Bresaola di Wagyu senza conservanti</i>	<i>euro 16</i>
<i>Crema di zucca, ricotta e crostoni</i>	<i>euro 10</i>
Degustazione di 6 Formaggi (latte) con mostarde	euro 14
Gran piatto di salumi e formaggi (per 2 ps) (latte)	euro 25

Degustazione salumi nazionali

(una selezione fra quelli proposti) (Prosciutto Crudo Parma 24 mesi, schiena di maiale nero, salame e soppressa, speck, guanciale, lonza affumicata)

Piccola 10,00 Media €18,00 Grande €28,00

Degustazione salumi spagnoli

(selezione) Jamòn de Bellota 100% ghianda oltre 48 mesi

Pata Negra cotto, Cecina de León, chorizo

Piccola €20,00 Media €30,00 Grande €50,00

Piatto di Jamòn de Bellota 100% ghianda oltre 48 mesi

(100% naturale, senza glutine, senza lattosio)

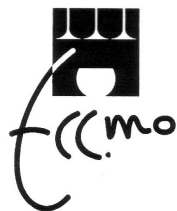
Piccolo €28,00 Medio €45,00 Grande €60,00

Piatto di Patanegra iberico cotto

Piccolo €13,00 Medio €22,00 Grande €30,00

Sott' oli piccoli/grandi euro 10,00/15,00

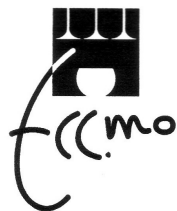
Sott' aceti euro 8,00/12,00



Antipastí

Tartare di manzo, salsa tartara e chips di pane (glutíne, uova, senape)	euro 16
Vitello tonnato, cremoso di tonno, polvere capperi, salsa acciughe (uova)	euro 16
Mozzarelle carrozza, riduzione datterino, stracciatella, basilico (glutíne, uova, latte)	euro 14
Soufflè cacio e pepe, zucchine scottate, pecorino e crumble (latte, uova, glutíne)	euro 14
Carpaccio d'oca, frico, spuma di patata, marmellata al mandarino (latte, glutíne)	euro 16

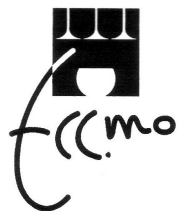
***alcuni prodotti a seconda stagionalità potrebbero essere surgelati



Primi piatti

Linguine con pesto di pistacchio, pecorino e datterino confit (glutine, latte, frutta a guscio)	euro 16
Lasagna con misto dal bosco (glutine, latte)	euro 16
Paccheri alla "Norma" (glutine, latte)	euro 14
Pasta da grani antichi con ragù di maialino iberico (glutine, sedano)	euro 16
Gnocchetti, zucchine, guanciale e brie (glutine, latte, uova)	euro 14

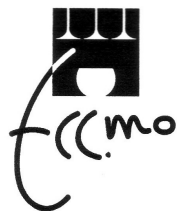
***alcuni prodotti a seconda stagionalità potrebbero essere surgelati



Le carni

Costata di Sorana	etto euro 6
Tagliata di manzo	al pz euro 16
Panzanina	etto euro 6
La Fiorentina	etto euro 6,5
Costate e fior. di castrato Mínhota	etto euro 8,5
Bracioline di iberico	pz due euro 22
Filetto di manzo	al pz euro 25
Tagliata di pollo	al pz euro 12
Costicine d'agnello alla griglia 5 pz	euro 26
Nodino di vitello	etto euro 6,5

***alcuni prodotti a seconda stagionalità potrebbero essere surgelati



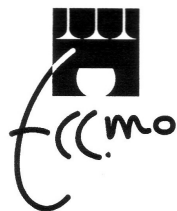
Le nostre proposte

Orecchia di elefante (glutine, uova, senape)	euro 20
Scaloppa Foie gras, riduzione, pane in cassetta e marmellata di albicocche e pesche bianche (glutine, latte)	euro 24
Cubotto di Wagyu giapponese A5, verdure baby (soia, glutine)	euro 30

Contorni di stagione

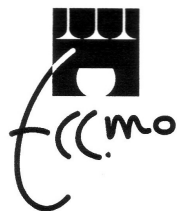
Patate al forno	euro 6
Insalata russa (uova)	euro 6
Tegoline	euro 6
Insalata mista	euro 6
Pomodoro verace "nasone", basilico e sale maldon	euro 8

***alcuni prodotti a seconda stagionalità potrebbero essere surgelati



Dolci idee

Tiramisù classico (uova, latte, glutine)	euro 8
Panna cotta, fragole e crumble di cioccolato (uova, glutine, latte)	euro 8
Salame al cioccolato (uova, latte, glutine)	euro 8
Crema con biscotti (uova, latte, glutine)	euro 8
Gelati (latte e glutine) e sorbetti	euro 8



Vini al calice

<i>Verdísio “sur lie “</i>	<i>Gregoletto</i>	<i>euro 3,50</i>
<i>Cuvee’ Voyage</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>euro 5,00</i>
<i>Brut rose’ Trento doc</i>	<i>Hadeburg</i>	<i>euro 8,00</i>
<i>Brut imperiale 2018</i>	<i>Villa Rinaldi</i>	<i>euro 10,00</i>
<i>Chablis 2020</i>	<i>D.Servin</i>	<i>euro 7,00</i>
<i>Langhe Arneis</i>	<i>Ceretto 2021</i>	<i>euro 5,00</i>
<i>Sauvignon “Duality 2</i>	<i>Specogna</i>	<i>euro 8,00</i>
<i>Falanghina 2021</i>	<i>Terradora</i>	<i>euro 4,00</i>
<i>Liguria rosso “in origine” 2018</i>	<i>La Felce</i>	<i>euro 4,50</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Casanova dei Neri</i>	<i>euro 6,00</i>
<i>Schiopettino 2017</i>	<i>Scarbolo</i>	<i>euro 4,00</i>
<i>Barbera d’Asti sup. 2019</i>	<i>Bricco dei Guazzi</i>	<i>euro 3,50</i>
<i>Valpolicella “duca Fedele” 2021</i>	<i>Massimago</i>	<i>euro 3,50</i>
<i>Schiava Sofi 2022</i>	<i>F.Haas</i>	<i>euro 3,50</i>
<i>Pinot nero 2021 “Le Terrazze”</i>	<i>T.Mazzolino</i>	<i>euro 5,00</i>