

ANTIPASTI

❖ IL VITELLO TONNATO SCOMPOSTO

CON IL MAGATELLO DI RAZZA PIEMONTESE COTTO AL ROSA
ACCOMPAGNATO DALLA TONNATA ALL'ANTICA
FATTA CON LA PREGIATA VENTRESCA DI TONNO
CAPPERI SOTTO SALE, UOVO SODO E ACCIUGHE Euro 13,00

❖ SUA MAESTA' "LA CARNE CRUDA"

DI PURA FASSONA PIEMONTESE Euro 13,00

❖ LA CROCCANTE FARINATA ESPRESSA DELLA PIOLA
SERVITA CON LARDO PANCETTATO PIACENTINO
E FRESCA STRACCIATELLA Euro 13,00

❖ IL FLAN DI FRESCI SPINACI IN FOGLIA E DOLCI PORRI
CON VELLUTATA DI CASTELMAGNO D.O.P. Euro 13,00

❖ I TENERI E GUSTOSI CALAMARI DEL MEDITERRANEO
RIPIENI DI PATATE NOVELLE, POMODORINI SECCHI ED OLIVE
TAGGIASCHE, GRIGLIATI E SERVITI SU DI UNA DELICATA
PASSATA DI BORLOTTI PROFUMATA AL ROSMARINO Euro 13,00

PRIMI

- ❖ *IL NOSTRO RISOTTO ALLA MARINARA
CON FRESCO POMODORO SANMARZANO, TERRA DI
ACCIUGHE CANTABRICO E CAPPERI PANTELLERIA
MANTECATO CON GOCCE DI DELICATO OLIO EXTRA
VERGINE PROFUMATO ALL'AGLIETTO SELVATICO Euro 14,00*

- ❖ *GLI AGNOLOTTI ALESSANDRINI ALLO STUFATO Euro 13,00*

- ❖ *LA NOSTRA VERSIONE DELLA PASTA ALLA GRICIA
PREPARATA CON IL MACHERONCINO DI GRAGNANO
SALTATO CON SAPORITO PECORINO ROMANO DOP
PEPE NERO E BATTUTO DI FRESCHI GAMBERI
MARINATI E LEGGERMENTE AFFUMICATI Euro 14,00*

- ❖ *I TAGLIOLINI ARTIGIANALI ALL'UOVO FATTI IN CASA
CON SAPORITO RAGÙ DI PUNTA DI FILETTO DI MANZO
BACON CROCCANTE E GRANELLA DI NOCCIOLE Euro 14,00*

- ❖ *I TRADIZIONALI “ RABATON “ DI LITTA PARODI
(impasto di ricotta , spinaci , erbe , maggiorana , parmigiano e pane grattugiato .Gli si da forma di piccoli cilindri
che vengono prima lessati e poi gratinati al forno con burro,salvia e parmigiano) Euro 13,00*

SECONDI

❖ *IL FILETTO DI BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA PROFUMATO AGLI AGRUMI E COTTO NEL BARATTOLO CON POMODORINI CONFIT, DELICATA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E VELLUTATA DI BORLOTTI ALLE ERBE Euro 16,00*

❖ *IL SUCCULENTO OSSOBUCCO AL ROSSO COTTO IN TEGAME NEL SUO FONDO DI VERDURE CON POLPA DI POMODORO E PATATE A TOCCHETTI Euro 16,00*

❖ *LA TENERA GUANCIA DI MANZO COTTA LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA SERVITA SU DI UNA PUREE' SBAGLIATA DI PATATE GIALLE DI GARBAGNA Euro 16,00*

❖ *IL PULLED PORK DI EDOARDO CON IL GANASCINO DI CINTA SENESE MARINATO AI GUSTI E SPEZIE, COTTO 12 ORE E SERVITO NEL NOSTRO PANINO ACCOMPAGNATO DA CRAUTI E SALSA Euro 16,00*

❖ *LA NOSTRA VERSIONE DEI CAPUNET VEGETARIANI PREPARATI IN TEGAMINO CON LA FOGLIA DI VERZA RIPIENA DI GUSTOSA PAPPÀ AL POMODORO SU DI UNA DELICATA CREMA DI RASCHERA D.O.P. Euro 14,00*

DOLCI

- ❖ *LA COPPA DI CREMA AL MASCARPONE DELLA PIOLA PROFUMATA AL BAILEYS, CON AMARETTO SBRICIOLATO E LINGUE DI GATTO Euro 6,00*

- ❖ *IO MANGIO SEMPRE E COMUNQUE "IL TIRAMISÙ" Euro 6,00*

- ❖ *LA NOSTRA ARTIGIANALE TARTELLETTA DI BISCOTTO CON LA DELICATA PASTICCERA AL PASSION FRUIT E LA SOFFICE CHANTILLY Euro 6,00*

- ❖ *IL TIEPIDO E MORBIDO TORTINO AL COCCO CON GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE Euro 6,00*

- ❖ *IL SORBETTO AL CUCCHIAIO CHE PIU' VI PIACE LIMONE — MELA VERDE—MANDARINO Euro 5,00*

- ❖ *IL CARPACCIO DI ANANAS AL PEPE ROSA E LIME Euro 5,00*

TUTTI I NOSTRI DOLCI POSSONO ESSERE ACCOMPAGNATI SE GRADITO DA UN CALICE DI MOSCATO DOLCE O DA UNO DI PASSITO Euro 2,00