



Vegetariano

Salva in crosta di patate, olive taggiasche e tighe

Verdure fritte in pastella

Panzanella

--

Gnocchi di patate e barbabietole, fonduta di blu

--

Parmigiana di melanzane, funghi e zucchine, besciamella e tzatziki

--

Torta all'essenza di mandorle e cioccolato fuso, granita di mandorle

€ 39.00

La Tradizione

Carne salata poco salata, scarola e pepe rosa

Salva in crosta di patate, germogli e aceto di lamponi

Verdure fritte in pastella

Tortelli cremaschi

Risotto con asparagi, taleggio e lime

Coppa arrosto senza forno

patate e verdure al salto

Torta all'essenza di mandorle, cioccolato fuso e granita di mandorle

€ 44.00

Menù lattosio free

Pulled pork (tonno del Chianti), giardiniera agrodolce



Tagliolini, gamberi, pesto di aglio orsino e pomodorini disidratati

Pancia di maialino dalla cotenna croccante, pipèto e cappuccio rosso

Pesche allo sciroppo di moscato d'Asti

€ 44.00

Menù per intolleranti al glutine o celiaci

Tagliatelle di calamari alla carbonara

Gazpacho di mare

Polpo arrostito con finocchi, patate e carciofi al salto

Torre di meringhe e spuma di cioccolato e liquirizia, gelatina di arancia amara

€ 44.00

Sondaggio anni '80

*Crudo di Langhirano, salame cremasco, culaccia di CoRniglio, coppa piacentina
la nostra giardiniera*

Risotto con salsiccia, zucca gialla e coriandolo

Tagliata di Angus irlandese, ratatouille e patate arrosto

Cestino di briséé, crema pasticcerà e fragole

€ 45.00