

## *Antipasti*

*Carpaccio di scampi, asparagi e Parmigiano* € 18,00  
*(Allergeni 1-2-4-7-9)*

*Salmone marinato alla barbabietola, yogurt all' aneto,* € 18,00  
*insalatina di puntarelle e patata di vetro*  
*(Allergeni 4-5-7-8)*

*Lingua, prezzemolo, tosazu e crema di aglio dolce* € 16,00  
*(Allergeni 1-3-4-5-9)*

*Flan di spinaci, uovo di quaglia pochè e salsa di Pecorino* € 15,00  
*Cedrino pepato " Luigi Guffanti "*  
*(Allergeni 3-7)*

## ***I primi***

*Spaghettoni Bio “ Paolo Petrilli ” aglio, olio, polpa di ricci,  
bottarga di muggine e finocchietto* € 20,00  
(Allergeni 1-4-9)

*Risotto S. Andrea Goio Dop, fave, pane croccante al limone  
di Sorrento, aglio nero e crudo di gambero rosso di Puglia* € 18,00  
(Allergeni 1-2-4-7-9)

## ***I ripieni freschi fatti in casa***

*Plin di coniglio nostrano, zabaione di Parmigiano Reggiano  
Vacche Rosse Riserva 24 mesi e nocciole* € 16,00  
(Allergeni 1-3-7-8-9)

*Omaggio al Tricolore  
Tortelli di pomodoro, ricotta di bufala e basilico* € 16,00  
(Allergeni 1-3-7-9)

## ***I secondi***

*Piccione arrostito, albicocche al timo, asparagi,  
cremoso di formaggio e cialda di Carnaroli  
(Allergeni 5-7-9)* € 25,00

*Controfiletto di agnello alla Milanese, crema di piselli alla  
mentuccia e cipollotto arrostito  
(Allergeni 1-3-5-9)* € 25,00

*Trancetto di ombrina alle erbe, crema di zucca, fave e  
salsa di acciughe Cantabriche  
(Allergeni 4-7-9)* € 25,00

*Capesante Americane scottate, crema di carote allo zenzero,  
ricotta di bufala, ponzu e riso Venere soffiato  
(Allergeni 4-5-6-7-9-14)* € 25,00

## ***Sfizi***

*Acciughe del Mar del Cantabrico con crostini di pane e burro  
piemontese selezione "Luigi Guffanti"* € 14,00

*Selezione di formaggi "Luigi Guffanti"* € 16,00

*Pane e coperto € 3,00*

***...E per finire un po' di dolcezza...***

*Pannacotta di ricotta di bufala al rosmarino, pera e mandorle  
sabbiate* € 8,00

*Gelato al basilico e lime, more e crumble allo zenzero* € 8,00

*Consistenze di tiramisù*  
€ 10,00

***Consigliamo di abbinare i nostri formaggi e dolci con...***

*Siduri Passito Bianco Chardonnay e Erbaluce - IL ROCCOLO* € 7,00

*Gilgamesch Passito Nebbiolo - IL ROCCOLO* € 7,00

*Moscato D'Asti - MASSOLINO* € 7,00

*Colori D'Autunno Passito - TENUTA SANT'ANTONIO* € 7,00

*Argille Bianche Recioto della Valpolicella - TENUTA S.ANTONIO* € 7,00

*Moscato Rosa - MURI GRIES* € 7,00

*Pedro Ximenez - GRACIA* € 7,00