

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI, SCHITA DELL'OLTREPO E VERDURINE ALLA PAVESE **SG 20**

TERRINA DI MAIALE E DATTERI, CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO FERMENTATO E RIDUZIONE AL PORTO **SG 16**

TOPINAMBUR IN CREMA E AL BRODO DI ALGHE, PORRO FRITTO E SALSA AL SESAMO **SG 16 vegano**

TOTANO PIASTRATO IN SALSA BBQ, VARIAZIONE DI CAVOLFIORE IN CREMA E
IN AGRODOLCE, OLIO ALL'ERBA AGLINA **SG 18**

PRIMI PIATTI

RISO CARNAROLI SAN MASSIMO CON RADICCHIO ROSSO, CRUDO DI SCAMPI, RADICCHIO VARIEGATO CROCCANTE E
FRUTTO DELLA PASSIONE **SG 20**

PLIN RIPIENI DI CAPPONE E FUNGHI, IL SUO BRODO E OLIO ALLA VENECESS **19**

PASTA FRESCA AFFUMICATA AL LEGNO D'ARANCIO, BURRO E ANETO STORIONE COTTO A BASSA
TEMPERATURA, PINOLI E UVETTA **20**

VERSIONE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

CONCHIGLIONI TRAFILATI AL BRONZO RIPIENI DI COSTE E CREMOSO ALLE MANDORLE GRATINATI ALLA CURCUMA E
CREMA DI CAVOLO ROMANESCO **SG 16 vegano**

PIATTO DEDICATO AI 500 ANNI DELLA BATTAGLIA DI PAVIA

ZUPPA ALLA PAVESE € 15

SECONDI PIATTI

CONTROFILETTO DI MANZO (BRASILE), FONDO BRUNO E VERDURE DI STAGIONE AL FORNO **SG 25**

CHEPAV IN SALSA LEGGERMENTE AFFUMICATA E PATATE CRISPY **SG 22**
(COPPA DI MAIALE COTTA IN BASSA TEMPERATURA PER 12 ORE)

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLE ERBE, PATATE DOLCI FRITTE E MAIONESE AL CORIANDOLO **SG 25**

SALMERINO ALPINO, PAK CHOI SALTATO, CREMA DI BARBABIETOLA ALLA BRACE, YOGURT ALLA SENAPE E MIELE, OLIO
ALLE ERBE **SG 24**

CREMA DI ZUCCA, SFORMATINO DI PATATE E CARCIOFI, CARCIOFO FRITTO E PERLE DI AGLIO NERO **SG 17**
vegano

DOLCI

BISCOTTO AL BURRO RICOMPOSTO CON TORTINO CREMOSO DI RICOTTA E MASCARPONE PROFUMATO ALLA
VANIGLIA, MIELE DI CASTAGNO DELL'OLTREPO PAVESE E GELATO ALLE NOCI **SG 9**

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO, SALSA INGLESE **SG 9**

BISQUIT AL GRANO SARACENO, BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE, GELE' DI PERE E CREMOSO AL PRALINATO
ALLA NOCCIOLA **SG 9 vegano**

FROLLA AL LIMONE CON MOUSSE PROFUMATA ALLO ZENZERO, ARANCIA CANDITA E RIDUZIONE AL COINTREAU **SG 9**