

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI, SCHITA DELL' OLTREPO E VERDURINE ALLA PAVESE (SG) €20

TARTARE DI MANZO CON SALSA VERDE, GEL DI LIMONE ARROSTO, TUILLE CROCCANTE AL SESAMO NERO E RISTRETTO DI CARNE LEGGERO (SG) €18

CAVOLETTI DI BRUXELLES ARROSTO, PUREA DI CANNELLINI, TEMPEH GLASSATO ALLO SCIROPPO D'ACERO, SALSA TERIYAKI (SG-VG) €16

CANNELLONI DI BIETOLA CON PATATE E MAGGIORANA, MOLLUSCHI E ARIA DELLA LORO ACQUA, SPINACINO NOVELLO CRUDO (SG) €18

PRIMI

RISO CARNAROLI SAN MASSIMO CON CREMA DI ASPARAGI E MENTA, KEFIR E TUORLO D'ANATRA MARINATO (SG) €18

LASAGNETTA CON RAGU' DI CAPRETTO, BESCIAMELLA AROMATIZZATA ALLE ERBE E SALSA DI PECORINO ROMANO (SG) €20

LINGUINE DI GRAGNANO CON SEPIE E IL LORO NERO, BOTTARGA DI MUGGINE, RIDUZIONE DI VINO BIANCO E RIBES €20

Richiedi la versione senza glutine

PASTA ALL'ACQUA PROFUMATA ALL'ARANCIA CON CREMA DI CARDI, FINOCCHIO CROCCANTE, ARANCIA ALLA BRACE E OLIO AL BERGAMOTTO (SG-VG) €16

SECONDI

CONTROFILETTO DI MANZO (IRLANDA), FONDO BRUNO E VERDURE DI STAGIONE AL FORNO (SG) €25

CHEPAV IN SALSA LEGGERMENTE AFFUMICATA E PATATE CRISPY (SG) €22
Coppa di maiale cotta a bassa temperatura per 12 ore

PANCIA DI MAIALINO DA LATTE COTTO IN CBT, FONDO AL CAFFE' ARABICA E FUNGHI (SG) €24

CUORE DI BACCALA' AL FORNO, CREMA DI SEDANO RAPA, BRUNOISE DI PERA E BURRE-BLANC ALLO ZAFFERANO (SG) €24

SEITAN GLASSATO ALL'ACETO BALSAMICO, VELLUTATA DI PISELLI CON CHIPS CROCCANTI DI PATATE E OLIO ALLE ERBE (VG) €17

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

TORTA AL LATTE DI COCCO, CREMA PASTICCERA AL PISTACCHIO, SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE (SG-VG) €9

STRUDEL DI FRANGIPANE, COMPOSTA DI ALBICOCHE E CHIPS DI MELA (SG-Senza lattosio) €9