

## **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 CAVOLFOIORE 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**

SFERA DI GNOCCHI CON STUFATO DI CAPRIOLO, VELLUTATA DI SEDANO RAPA E RIDUZIONE DI FRUTTI ROSSI **SG 18**

TAGLIATELLE FRESCHE AL PROFUMO DI LIMONE, PANNA, UOVA DI SALMONE E CORALLO CROCCANTE AL NERO  
DI SEPIA **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**

RANA PESCATRICE AL FORNO, EMULSIONE DI PEPERONI, CICORIA RIPASSATA E UVA APPASSITA **SG 25**

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

## **DOLCI**

SAVARIN DI RISO CARNAROLI, FRUTTI DI BOSCO E ZABAIONE ALLO ZAFFERANO **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**