

## ANTIPASTI

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

TERRINA DI MAIALE E DATTERI, CAVOLO CAPPUCIO 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**

SFERA DI GNOCCHI CON STUFATO DI CAPRIOLI, 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 SEPPIA **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 PEPPERONI, 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**

SOUFFLÉ 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**