

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**

CAVOLETTI DI BRUXELLES ARROSTO, PUREA DI CANELLINI, TEMPEH GLASSATO ALLO SCIROPPO D'ACERO, SALSA TERIYAKI **SG 16 vegano**

CANNELLONI DI BIETOLA CON PATATE E MAGGIORANA, MOLLUSCHI E ARIA DELLA LORO ACQUA, SPINACINO NOVELLO CRUDO **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 DI MANDORLO, BURRO E ANETO STORIONE COTTO A BASSA TEMPERATURA, PINOLI E UVETTA **20**

VERSIONE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

PASTA ALL'ACQUA PROFUMATA ALL'ARANCIA CON CREMA DI CARDI, FINOCCHIO CROCCANTE, ARANCIA ALLA BRACE E OLIO AL BERGAMOTTO **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**

MERLUZZO CARBONARO, CREMA DI SEDANO RAPA, BRUNOISE DI PERA E BURRE-BLANC ALLO ZAFFERANO **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**

TORTA AL LATTE DI COCCO, CREMA PASTICCERA AL PISTACCHIO, SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE **SG 9 vegano**

STRUDEL DI FRANGIPANE, COMPOSTA DI ALBICOCCHIE E CHIPS DI MELA **SG SENZA LATTOSIO 9**