

Antipasti

1 PORZIONE 1/2 PORZIONE

CAVIALE BLACK ADAMAS 10GR

€ 23 /

Servito con panbrioche e burro

OSTRICHE GILLARDEAU

€ 6 /

Da mangiare con il succo di limone o
con aceto e scalogno

al pezzo

POLPETTE DI CARNE

€ 12 € 8

al sugo di pomodoro fresco e basilico

SALUMI E TORTA FRITTA

€ 16 € 12

prosciutto crudo sant'Ilario 36 mesi, spalla cotta
di San Secondo, pancetta piacentina e coppa

SARDE BBQ E PEPERONI

€ 14 € 10

Spiedino di sarde e peperoni cotti al bbq, il tutto
condito con del chimichurri

TROTA SALMONATA MARINATA

€ 16 € 12

Trota marinata con cetriolo barattiere e
aneto

TRIGLIA ALLA PLANCIA

€ 16 € 12

Triglia servita con il suo fondo e intingolo di
pomodori secchi e olive

LATTUGA BBQ

€ 12 /

Lattuga cotta al bbq glassata al miso con
mandorle e camomilla

PORCINI FRITTI

€ 15 /

Funghi porcini con maionese al rosmarino

Primi piatti

TUTTE LE PASTE SONO FRESCHE DI NOSTRA
PRODUZIONE, FATTE CON FARINE DI GRANO DURO

PORZIONE 1/2 PORZIONE

LASAGNE AL RAGÙ



€ 16

€ 10

La nostra versione di lasagna al ragù, di
carne? da provare!

SPAGHETTI AI CROSTACEI

€ 18

€ 12

Crostacei secondo mercato, conditi con
la loro bisque

AGNOLOTTI DEL PLIN

€ 18

€ 12

Classica ricetta piemontese ai 3 arrosti

CALAMARATA ALL'ORTOLANA AUTUNNALE



€ 16

€ 10

Con sugo di broccoli e cime di rapa,
funghi e olio al peperoncino

Secondi piatti

PORZIONE 1/2 PORZIONE

SEPPIA, CAVOLO CAPPuccio E UVETTA

€ 19

€ 11

Seppia cotta al bbq servita con salsa teriyaki
e insalata di cavolo cappuccio e uvetta

PESCATO DEL GIORNO

€ 25

€ /

Il meglio del pescato cotto alla griglia,
condito con il salmoriglio al limone con cicorie

MAIALINO CROCCANTE E PATATE FONDENTI

€ 19

€ /

Maialino cotto a bassa temperatura e reso
croccante in padella servito con patate fondenti

CONIGLIO IN PORCHETTA

€ 19

€ 11

Servito con una salsa al pepe rosa e radicchio

COSTATA DI GARRONESE

€7/HG

€ /

Carne dalla textura morbida e tenera,
con pochissimo grasso, con un gusto
semplice, lasciata frollare 30 giorni

COSTATA DI VACCA FRISONA

€11/HG

€ /

Vacca frisona italiana delle terre
bresciane, 4 anni di età, dalla spiccata
marezzatura, frollata 90 giorni dryage

COSTATA DI POLACCA

€9/HG

€ /

Vacca rossa polacca, razza autoctona di
montagna. Gusto autentico con un ottimo grado
di grasso giallo paglierino e con una corposa
marmorizzazione. frollata 60 giorni dryage

Contorni

	PORZIONE	1/2 PORZIONE
PATATE FONDENTI	€ 5	/
GIARDINIERA	€ 5	/
PUNTARELLE E MAIONESE AL LIMONE	€ 6	/
CAVOLFIORI ALLA BRACE E BAGNACAUDA (SERVITA A PARTE)	€ 6	/

Dolei

GELATO ALL'ACQUA ALLE FRAGOLE	€ 6	/
GELATO ALLE FOGLIE DI FICO	€ 6	/

Servito con arachidi salate

GELATO AL PANE	€ 6	/
----------------	-----	---

un gelato al gusto di pane servito con il
caramello salato

TARTE CITRON	€ 8	/
--------------	-----	---

Un grande classico francese: torta di frolla con una
crema al limone e una delicata meringa

GATEAU DI ZUCCA, NOCCIOLA E MELOGRANO	€ 8	/
--	-----	---

Soffice dolce autunnale a base di zucca
arricchito da una crema alle nocciole e del
melograno

COPERTO € 3 ACQUA € 2