

Antipasti

Medaglione di cotechino su crema di fagioli neri, salsa al latte di cocco e cialda di pane	€ 8
Uovo Pochè fritto su crema di ceci con radicchio rosso brasato e ristretto di aceto balsamico	€ 8
Tartare di manzo con polvere di capperi, nocciole e cipolla bianca arrostita	€ 11
Tortino di zucca su salsa di grana padano DOP e bacon croccante	€ 8
Salumi piacentini DOP con giardiniera	€ 8
Culatta rustica con Pan brioche	€ 10

Primi

Garganello all'uovo al ragù di cinghiale	€ 10
Mezze maniche "Senatore Cappelli" ai ceci aromatizzati alla salvia e polvere di rapa rossa	€ 8
Ravioli ripieni di scalogno al passito e ricotta su crema di primo sale di capra e cicoria spadellata	€ 10
Fagottini di farro ripieni di broccoli e nocciole con fonduta al pecorino romano DOP	€ 10
Anolini in brodo*	€ 10
Tortelli con la coda ripieni di ricotta e spinaci*	€ 8
Pisarei e faso*	€ 8
Tagliolini di solo tuorlo ai funghi porcini	€ 10
Gnocchi di patate con crema di taleggio e nocciole	€ 8
Lasagne di verdura	€ 8

(*) possono essere congelati

Secondi

Suprema di faraona cotta a bassa temperatura con cime di rapa su purè di patate alla curcuma e riduzione al marsala	€ 10
Controfiletto di Fassona piemontese con cavolfiore al forno e pop-corn di grano saraceno	€ 13
Coppa di maialino da latte con julienne di verza arrostita, sesamo e purea di mele renette	€ 11
Coppa arrosto	€ 8
Ganassino di maiale in umido con purè di patate	€ 10
Costine di maiale al forno	€ 7
Composizione di verdure e funghi su crema di cavolfiore con gelato alla zucca	€ 8
Selezione di formaggi italiani con composta di cipolla rossa e composta pere e zenzero	€ 9

Dolci

Tarte-tatin di mele, gelato alla crema "home made" e Crumble alla cannella	€ 5
Namelaka al cioccolato bianco, frolla alle mandorle, gel di Campari e sorbetto all'arancia	€ 6
Il nostro tiramisù con gelato al caffè	€ 6
Mousse ai cachi, cremoso e Crumble alla castagna e gelato allo yogurt	€ 5
Dolci della tradizione	€ 4
Sbrisolona e ciambella	€ 4
Gelato di nostra produzione	€ 4

Vini

(alcune nostre proposte. Lista completa sul sito web)

Rossi

Gutturnio Super. Bio Ala del drago	€ 14,50
Gutturnio doc superiore Valandrea	€ 9,90
Gutturnio frizzante Lo Spago	€ 8,50
Gutturnium sup. Dell'uccellaia	€ 12,00
Nero D'avola doc Plumbago "planeta"	€ 13,00
Primitivo di Manduria Porta Russa	€ 13,00
Nebiole d'Alba Corino	€ 16,00
Ripasso Corte Giara Allegrini	€ 16,00
Lagrein rosso Gaierhof	€ 14,00

Bianchi

Ortrugo frizzante M.Poggi Azzali	€ 5,90
Ortrugo frizzante doc Lo Spago	€ 8,50
Sauvignon Barattieri	€ 8,00
I nani e le ballerine Sauvignon Bio Luretta	€ 13,90
Boccardirose Malvasia di candia ar.Luretta	€ 13,90
Gewurtraminer "Terra del fohn"	€ 14,00
Prosecco La luna	€ 5,80
Franciacorta saten Mirabella	€ 22,00
Principessa spumante	€ 14,90

Passiti

Vigna del Volta La Stoppa"	€ 24,00
Malvagia "Perini"	€ 11,90

Contorni

€ 3

Patate al forno
Insalata di verza e cavolo cappuccio
Zucca arrosto
Broccoli all'aglio

Il nostro pane

€ 2

Di farina semintegrale Pagnotta da 300g circa