

Antipasti

Pak-Choi arrostito, robiola di Langa, acciughe e pop patata (2,8)	euro 18,-
Cre moso di patata dolce, funghi di stagione, pan di semi e amaranto soffiato	euro 18,-
Il salame rosa "Presidio Slow Food" nell'orto di primavera	euro 18,-
Moscardini Porto Santo Spirito con risina di Spello e barba dei frati (6,7,8)	euro 20,-
Gambero rosato alla plancha con mini lattuga alla francese (4,8,9)	euro 20,-

Primi piatti

Tortelli dolci Cremaschi pizzicati a mano (1,2,5,12)	euro 18,-
Testaroli ai grani antichi toscani con crema di basilico (1,2)	euro 16,-
Pappa al pomodoro San Marzano con bufala e cucunci di Pantelleria fritto (1,2)	euro 16,-
Tagliolini con zucchine trombetta, pinoli e crudo di spada (1,5,8)	euro 18,-
Risotto al grigio di seppia, coulis di pomodoro e cacio ricotta (2,6,7,8) (minimo x2 persone, tempo di cottura 25 minuti)	euro 18,-

Secondi piatti

Tegamaccio di vitello con asparagi bianchi e verdi	euro 25,-
Scamone di agnello con soffice di baccelli e pecorino di Amatrice (2)	euro 25,-
Zuppetta di crostacei e molluschi (4,6,8)	euro 25,-
Pescato del giorno (secondo disponibilità) (3,4,6,7,8,13)	euro 26,-
Selezione di formaggi (2)	euro 18,-

Dessert

Gelato al fior di latte con croccante di mandorle e miele di castagno di Borgotaro (2,5)	euro 9,-
Parfait al mango con cuore al frutto della passione e biscotto	euro 9,-
Cannolo siciliano con ricotta di pecora e pistacchio (1,2,5)	euro 9,-
Sfogliatina con fragole Candonga e mousse alla violetta (1,2)	euro 9,-
Tartelletta Garam ai tre cioccolati (1,2,5,12)	euro 9,-



Tabella degli allergeni

