

Antipasti

Crudo di Parma 30 mesi, burro d'Insigny e insalatina di asparagi	euro12,-
Sformatino di Scarola e Cipollotto con cialda e fonduta di Parmigiano delle vacche brune	euro11,-
Patè di Nasello, barba dei frati e pan di fichi con maionese di limoni costiera	euro13,-
Tartara di gambero rosa Santo Spirito e cappuccio di vitello	euro14,-
Capasanta arrostita, Maracuja, Pastinaca e le trè Quinoa	euro14,-

PrimiPiatti

Tortelli dolci cremaschi pizzicati a mano	euro11,-
Crespellina d'ortica con asparagi, ricotta di capra e gamberi	euro13,-
Pappardelle con sugo di capretto, e la sua frittura croccante	euro13,-
Vellutata di spinaci novelli e Rabarbaro con frittatina di Rossetti	euro13,-
Risotto mantecato con piselli sgranati, scampo crudo, Stracchino e basilico	euro15,-

Secondi piatti

Hamburger di Chianina, lattuga marinata, caciotta al tartufo Bianchetto e funghi Cardoncelli	euro 17,-
Piccione in due cotture, patata della val di Gresta e salsa di ribes nero	euro 24,-
Vitello cotto a bassa temperatura con salsa di Bonito del norte e polvere di capperi di Pantelleria	euro 20,-
Zuppetta di fagioli Cocco, seppia nera con polenta croccante e olio novello	euro 16,-
Fritto di pesce Bandiera, calamari e mazzancolle	euro 18,-
Pescato del giorno	euro 22,-
Selezione di formaggi	euro 14,-

Dessert

Gelato al fior di latte mantecato con croccante di Mandorle e miele di Castagno	euro 6,-
Flan al cioccolato fondente	euro 8,-
Budino di liquirizia calabrese con sorbetto al limone e salsa al cocco	euro 6,-
Frolla Bretona, ricotta di capra e fragole	euro 8,-
Piramide di cioccolato bianco e nero con crema di nocciole del Piemonte	euro 8,-