



## Antipasti

---

Culaccia di San Polo d'Enza con Salva cremasco in pasta Brick (1,2)	euro 12,-
Patata "Parmantine" montata con asparago bianco, ovetto di quaglia e lardo croccante (2,12)	euro 15,-
Tonnetto "Alalunga" in olio cottura, cipolla di Tropea e mayo di cappero (8,10)	euro 15,-
Seppia nera di nassa con barba dei frati, cacio e pepe (2,6,8)	euro 15,-
Crudo di baccalà, Mortadella Favola con Salicornia e passion fruit (8)	euro 16,-

## Primi Piatti

---

Tortelli dolci cremaschi pizzicati a mano (1,2,5,12)	euro 12,-
Gnocchi di pane ed erbe di campo, Branzi e sughetto di funghi Porcini (1,2)	euro 13,-
Vellutata di fagioli "Cocco" di Spello alla camomilla con capasanta, basilico e acciughe (6,10,14)	euro 15,-
Fregola mantecata allo zafferano, riccio di mare Sardo, favette e limone (1,2,8)	euro 16,-
Scialatielli all'amatriciana con gamberi rossi di Mazara (1,2,4,8)	euro 18,-



## Secondi piatti

---

Coppa di maiale cotta 24 ore, salsa Teriyaki e nespole (13)	euro 18,-
Cube Roll di manzo "Aberdeen" al sale affumicato con friggiteLLi (2)	euro 24,-
Animella di vitello alla Milanese con germogli di papavero e senape (1,2,9)	euro 20,-
Zuppetta di molluschi e pomodoro "Corbarino" con croccante di pane (1,4,6)	euro 17,-
Filetto di Carbonaro dell'Alaska al miele, miso, salsa di sesamo e scarola (8,13,11)	euro 24,-
Pescato del giorno (4,6,7,8,13,14)	euro 22,-
Selezione di formaggi (2)	euro 14,-

## Dessert

---

Gelato al fior di latte mantecato con croccante di Mandorle e miele di Castagno (2,5)	euro 6,-
Flan al cioccolato caribe 65% (1,2,12)	euro 8,-
Budino alla liquirizia Calabrese con sorbetto alla pesca e Grattachecca di cocco	euro 8,-
Biscotto alla fava Tonka, ricotta di capra e amarena (1,2,12)	euro 8,-
Dolce al tiramisù (1,2,12)	euro 8,-

### Tabella degli allergeni:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
GLUTINE	LATTICINI	LUPINI	CROSTACEI	FRUTTA A GUSCIO	MOLLUSCHI	SEDANO	PESCE	SENAPE	ARACHIDI	SESAMO	UOVA	SOIA	SOLFITI