

Starters / Entrées

30-month matured Langhirano Parma ham served with Salva cheese fritters Jambon cru de Langhirano 30 mois avec beignets de fromage Salva	€ 12
Cold meat selection from the farm 'Podere Cadassa' Assortiment de charcuterie de la ferme 'Podere Cadassa'	€ 13
Jerusalem artichoke flan, lemon flavoured silverbeet and raw milk goat's cheese cream Flan de topinambour, blettes au citron et crème de chèvre au lait cru	€ 11
Pickled Scotch Salmon, smoked 'burrata' cheese and fennel salad with toasted bread Saumon écossais mariné, fromage 'burrata' fumé et salade de fenouils avec croûton de pain au four	€ 13
Extra virgin olive oil-flavoured salted codfish soft mash served with red cornmeal polenta and parsley chlorophyll Mousse de morue salée à l'huile d'olive vierge extra servie avec polenta de maïs rouge de Rovetta et chlorophylle de persil	€ 13
Octopus and anchovies from the Cantabrian sea, turnip tops stir-fry and 'Fiordilatte' mozzarella cheese from Apulia Poulpe et anchois de la mer Cantabrique, poêlée de pousses de navet et mozzarelle 'Fiordilatte' des Pouilles	€ 14

SOUPS, PASTA and .. / SOUPES, PATES ET...

Local sweet handmade ravioli Ravioli sucrés locaux faits maison	€ 11
Pumpkin dumplings with 'Blu di Bufala' cheese, sesame powder and barley wafer Gnocchi de Courge, avec fromage 'Blu di Bufala', poudre de sésame et chips d'orge	€ 12
Risotto cooked with beef tail broth and with brown-cow parmesan (min. 2 people) Risotto au bouillon de queue de bœuf avec parmesan de vache brune (min. 2 personnes)	€ 12
Wheat germ pasta with pesto from Vucciria and pickled tuna Pâtes aux germes de blé avec pesto de Vucciria et thon mariné	€ 14
'Martinengo' Potato soup with lobster and mushrooms Velouté de pommes de terre de Martinengo avec homard et champignons	€ 14

Meat & Fish and ... / Viandes et Poissons et ...

Red ale-braised beef cheek with Rovetta cornmeal mash Joue de bœuf braisée à la bière rouge avec polenta de maïs de Rovetta	€ 17
Iberian Pork Pluma (Iberica de Bellota) with parsnip mash and mushrooms Pluma ibérique de Bellota avec purée de panais et champignons	€ 20
Fish soup Soupe de poisson	€ 16
Catch of the day Pêche du jour	€ 22
Cheese selection served with jam, pickled fruit and Borgotaro Chestnut honey Assortiment de fromages servi avec des confitures, des fruits confits et du Miel de châtaignier de Borgotaro	€ 14

Dessert

Fior di latte' Ice-cream served with Almond and Chestnut honey brittle Glace 'fior di latte' avec nougatine d'Amandes et Miel de Châtaignier	€ 6
Whole wheat Breton shortcrust pastry cheese cake served with mashed fox grape Cheese cake de pâte brisée Bretonne à la farine de blé complète avec purée de raisin framboisier	€ 6
Rennet Apple pie served with bourbon vanilla stick cream Gâteau de Pommes Reinettes avec crème à la gousse de vanille bourbon	€ 6
'Caraibe' Dark chocolate flan Flan au chocolat noir 'Caraibe'	€ 6
'Ivoire' white chocolate mousse served with passion fruit and dark chocolate cake Mousse au chocolat blanc 'Ivoire', fruit de la passion et moelleux au chocolat noir	€ 6