

Antipasti

Finocchio selvatico CBT, Parmigiano delle Vacche brune in 2 consistenze e chips di verdure (1,2)	euro 18,-
Fiocchetto di cantina, pane nero e burro Lescure DOP (1,2)	euro 20,-
Bagnun di acciughe alla ligure (7,8)	euro 18,-
Polpo alla plancha, broccolo Romanesco, nero di Voghiera e noci Pecan (5,6,8)	euro 20,-
Carpaccio di baccalà con asparagi, germogli di Shiso e mayo al gin (8,12)	euro 22,-

Primi piatti

Tortelli dolci Cremaschi pizzicati a mano (1,2,5,12)	euro 18,-
Crespella con cotto San Giovanni di Capitelli e asparagi bianchi (1,2,12)	euro 18,-
Vellutata di patate del fucino, Monna nera e Tete de Moine (2)	euro 18,-
Fusilloni con seppia Santo spirito e funghi Shitake (1,6,8,13)	euro 18,-
Quinoa risottata con piselli, zafferano e carpaccio di gamberi rosa (2,4,7,8)	euro 20,-

Secondi piatti

Entrecote di maiale Duroc, acqua fumè e Torzella di campo	euro 24,-
Coscia di coniglio in dolce cottura con primizie di stagione	euro 26,-
Zuppetta di seppia nera con biette colorate e maggiorana (6,7,8)	euro 24,-
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,-
Mono Sacher	euro 9,-
Tutto sulla fragola	euro 9,-
Nuvola di yogurt con sciroppo d'acero e frutti di bosco (1,2,12)	euro 9,-
Mousse di cioccolato bianco, sablè di cacao e avena crispy (1,2,5,12)	euro 9,-



Tabella degli allergeni

