

ANTIPASTI

Degustazione di salumi emiliani DOP (Culatello, coppa piacentina, mortadella pancetta e salame Felino) squacquerone e giardiniera con lo gnocco fritto (porzione per 2 persone)	€ 20
Lardo di Patanegra su gnocco fritto, miele di acacia e crema di gorgonzola	€ 14
Flan di zucca e bietole su crema di Squacquerone ✓	€ 15
Funghi porcini trifolati su crostone di polenta integrale °	€ 15
Mondeghili milanesi con salsa di zola e zafferano	€ 18
Tartare di fasona con salsine dello chef e petali di Parmigiano Reggiano	€ 19
Polpette di baccalà su crema di cacio&pepe °	€ 14
Tartare di tonno rosso, mousse di avocado al lime e pomodorini confit°	€ 18

Primi piatti

	€ 15
Tagliatelle alla bolognese	€ 15
Pisarei e fasoi (pasta e fagioli tipica piacentina)	€ 15
Gnocchi di patate, gorgonzola, speck e noci tostate	€ 15
Risotto viola squacquerone,rapa rossa e pistacchio ✓	€ 16
Risotto alla milanese	€ 18
Risotto con funghi porcini , mantecato al taleggio e crumble di castagne ✓	€ 20
RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO	€ 34
Tagliatelle spigola e bottarga di muggine °	€ 18
Spaghetti alla chitarra cacio pepe e tartare di tonno crudo °	€ 20
Paccheri con gamberoni, burrata e pistacchio	€ 20

SECONDI MARE

Parmigiana di melanzane	€ 18
Cotoletta alla milanese con patate al forno	€ 27
Filetto di maialino in crosta di speck di Alto Adige e salsa agrodolce su crema di j	€ 24
Tagliata di controfiletto , rucola grana e pomodorini	€ 24
Ossobuco alla milanese su crostone di polenta	€ 25
Polpo croccante CBT su crema di ceci e menta °	€ 25
Tataki di tonno al sesamo e salsa ponzu su bietole saltate °	€ 26

CONTORNI E INSALATONE

Insalatona bufala mozzarella, pomodorini e basilico	€ 15
Insalatona vegetariana,avocado,verdure miste e noci	
Patate al forno	€ 6
Fagiolini stufati con la menta	€ 7
Insalata mista	€ 7
Bietole saltate AOP	€ 8

STARTERS LAND DISHES

Tasting of DOP Emilian cold cuts (Culatello, Coppa Piacentina, mortadella, pancetta e salame Felino) Squacquerone cheese and vegetables our fried gnocco

Patanegra lard on fried honey dumpling and zola cream

Pumkin flan and chard on squacquerone cheese cream V

Mozzarella stuffed (Squacquerone, bologna and pistachio) in spek crust with crunchy buckwheat sticks

Sautèed porcini mushrooms on polenta crust

Mondeghili Milanese meatballs with zola and saffron sauce

Fassona meat tartare with chef sauces and parmesan petals

Cod fish balls on cacio e pepe (cheese and pepper) cream

Red tuna tartare with avocado mousse and lime and confit cherry tomatoes

FIRST DISHES

Pasta ravioli with ricotta cheese and spinach in a parmesan cheese crust

Pasta with beans ,old typical emilian dish

Potato dumplings with gorgonzola, ham , cheese and toasted walnuts

Purple risotto with squacquerone, red turnip and pistachio

Saffron risotto typical of Milano

Risotto with porcini mushrooms creamed with taleggio cheese and chestnut crumble

MILANESE RISOTTO WITH OSSOBUCO (typical milano)

Tagliatelle with sea bass tagliatelle and mullet roe

Spaghetti alla chitarra with cacio pepe and tuna tartare

Pasta paccheri with prawns, burrata and chopped pistachio

SECOND COURSES -

Eggplant parmigiana

Milanese cutlet with baked potatoes

Pork filled crusted with Alto Adige speck and sour sauce on potato cream

Sliced sirloin with parmesan rocket and cherry tomatoes

Milanese ossobuco (veal) with crispy polenta

Low temperature beef stew with barolo on mashed po

Crispy octopus, CBTon cream chicpeas and mind

Sesame tuna tataki on roasted Belgian endive and drops of Ponzu sauce.

Grilled sea bass fillet with green beans and mint °

Prawns with calvados grilled and seasonal vegetables

SIDE DISHES

Buffalo mozzarella, chei Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and walnuts salad

Baked potatoes

Stewed green beans with mint

Mixed salad

Sautéed beets AOP