

ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE € 16

UN'INTERPRETAZIONE PIÙ LEGGERA DI UN GRANDE CLASSICO DELLA TRADIZIONE ITALIANA: MELANZANE GRIGLIATE PER UNA CONSISTENZA DELICATA, ARRICCHITE DA UN SUGO DI POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA ARTIGIANALE E UNA SPOLVERATA DI GRANA PADANO STAGIONATO.(7)

TRITA DI CAVALLO € 17

CARNE DI CAVALLO DI PRIMA SCELTA, MACINATA AL MOMENTO PER GARANTIRNE LA FRESCHEZZA. SERVITA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE E PEPE, ACCOMPAGNATA DA FOGLIA SEDANO RAPA E NOCI, CREANDO UN'ARMONIA PERFETTA DI SAPORI E CONSISTENZE.(8-9)

CRUDO SANT'ILARIO E SALAME € 18

LA RAFFINATEZZA DEL PROSCIUTTO DI PARMA SANT'ILARIO, STAGIONATO OLTRE 32 MESI, SI UNISCE AL SAPORE AUTENTICO DEL SALAME NOSTRANO. SERVITO CON CETRIOLINI, PEPERONCINI LOMBARDI IN OLIO E SCAGLIE DI GRANA PADANO PER UN'ESPERIENZA DI GUSTO IRRESISTIBILE.(7-6)

LUMACHE ALLA BRESCIANA € 17

PREGIATE LUMACHE POMATIA, SAPIENTEMENTE PULITE E SPADELLATE CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PREZZEMOLO FRESCO E UN TOCCO DISCRETO DI AGLIO, PER ESALTARNE IL GUSTO NATURALE. ADAGIATE SU UN SOFFICE TORTINO DI PATATE, OFFRONO UN'ESPERIENZA CULINARIA CHE CONIUGA TRADIZIONE E RAFFINATEZZA.(7)

BELGA IN SALSA DI ALICI € 16

UN'ELEGANTE INSALATA DI INDIVIA BELGA SU UN LETTO DI SPINACINO FRESCO, IMPREZIOSITA DA UNA DELICATA SALSA DI ACCIUGHE PREPARATA IN CASA E ARRICCHITA CON SCAGLIE DI GRANA PADANO. UN PIATTO LEGGERO E RICCO DI SAPORE, PERFETTO PER PALATI RAFFINATI.(4-7)

RICOTTINA IN INSALATA € 14

UN PIATTO LEGGERO E SFIZIOSO: RICOTTA ARTIGIANALE SERVITA CON POMODORINI GIALLI E ROSSI APPENA SCOTTATI, ARRICCHITI DA CAPPERI SAPORITI E OLIVE TAGGIASCHE. UN'ESPLOSIONE DI COLORI E SAPORI AUTENTICI, PERFETTA PER CHI CERCA FRESCHEZZA E GENUINITÀ.

PORCINI FRESCHI TRIFOLATI E POLENTA € 18

FUNGHI PORCINI FRESCHI, SPADELLATI CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PREZZEMOLO E UN DELICATO TOCCO D'AGLIO, SFUMATI CON VINO BIANCO. SERVITI CON POLENTA DI STORO PER UN ABBINAMENTO AUTENTICO E RICCO DI GUSTO.

PRIMI

CHITARRA AL NOSTRO SUGO € 16

UN CLASSICO INTRAMONTABILE DEL NOSTRO MENÙ: SPAGHETTI DI PASTA FRESCA ALLA CHITARRA, CONDITI CON IL NOSTRO SUGO DI POMODORO SAN MARZANO, ARRICCHITO DA PREZZEMOLO FRESCO, UN TOCCO DI PEPERONCINO E UN DELICATO SOFFIO D'AGLIO. COMPLETA IL PIATTO UNA SPOLVERATA DI GRANA PADANO STAGIONATO.

TROFIE AL PESTO € 17

UN AUTENTICO CLASSICO DELLA TRADIZIONE ITALIANA: TROFIE DI PASTA FRESCA ARTIGIANALE, AVVOLTE IN UN PESTO FRAGRANTE DI BASILICO, ARRICCHITO CON PECORINO ROMANO STAGIONATO, MANDORLE CROCCANTI E FAGIOLINI FRESCHI. UN PIATTO CHE CELEBRA I SAPORI GENUINI DELLA TRADIZIONE, IDEALE PER CHI CERCA L'ESSENZA DELLA CUCINA ITALIANA.

CASONCELLI DI CARNE € 16

PASTA FRESCA RIPIENA CON IL NOSTRO BRASATO DI MANZO E UN TOCCO RAFFINATO DI MANDORLA AMARA. CONDITI CON BURRO FRANCESE DELLA BRETAGNA, SALVIA PROFUMATA E GRANA PADANO STAGIONATO 24 MESI, QUESTI CASONCELLI OFFRONO UN'ESPLOSIONE DI SAPORI ELEGANTI E ARMONIOSI.(1-3-7-8)

CASONCELLI RICOTTA E SPINACI € 16

PASTA FRESCA RIPIENA CON RICOTTA ARTIGIANALE E SPINACI, PREPARATA SECONDO LA NOSTRA TRADIZIONE. CONDITI CON BURRO FRANCESE DI BRETAGNA, SALVIA PROFUMATA E GRANA PADANO STAGIONATO 24 MESI, PER UN PIATTO DELICATO MA RICCO DI CARATTERE.(1-3-7-10)

TAGLIATELLE SALSICCIA E PORCINI € 18

UNO DEI PIATTI PIÙ APPREZZATI DAL NOSTRO PUBBLICO: TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA DEL PASTIFICIO BOGLIONI DI BRESCIA, AVVOLTE DA UN RAGÙ SAPORITO DI SALAMELLA MANTOVANA E FUNGHI PORCINI. UN EQUILIBRIO DI SAPORI INTENSO E RAFFINATO.(1-3-7)

TAGLIOLINI ALICI E BOTTARGA € 17

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA DEL PASTIFICIO BOGLIONI, CON ALICI FRESCHE, POMODORINI E ZUCCHINE, ARRICCHITI DA UNA DELICATA GRATTUGIATA DI BOTTARGA DI MUGGINE. UN PIATTO ELEGANTE E LEGGERO, PERFETTO PER CHI CERCA SAPORI RAFFINATI E MEDITERRANEI.(1-3-4)

SI PREGA SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE

SECONDI

ROASTBEEF DI FILETTO DI MANZO € 29

UN GRANDE CLASSICO DAL NOSTRO MENÙ, LA CUI FAMA LO PRECEDE. FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE, DELICATAMENTE SFUMATO AL BRANDY, CON UN CUORE ROSSO E SUCCOSO, E UNA CROSTICINA ESTERNA PERFETTAMENTE ROSOLATA. ACCOMPAGNATO DA PATATE ARROSTO, PER UN'ESPERIENZA GUSTATIVA INTENSA E INDIMENTICABILE.(12)

VITELLO TONNATO € 24

TAGLIO PREGIATO DI MAGATELLO DI VITELLO, SERVITO CON UNA SALSA TONNATA CREMOSA A BASE DI TONNO E MAIONESE DI PRIMA QUALITÀ, ARRICCHITA DA CAPPERI SELEZIONATI. UN PIATTO ELEGANTE CHE ESALTA LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME IN UN EQUILIBRIO DI SAPORI CLASSICO E RAFFINATO.(3-4-10)

TARTARE DI MANZO € 24

CARNE DI SCOTTONA MACINATA AL MOMENTO E ARRICCHITA IN CUCINA CON UNA SALSA DAL CARATTERE DECISO, IN CUI SI DISTINGUONO SENAPE, TABASCO, CAPPERI E ACCIUGHE, TUTTI INGREDIENTI DI ALTISSIMA QUALITÀ. UN EQUILIBRIO DI SAPORI INTENSI E RAFFINATI, PENSATO PER PALATI ESIGENTI.(3-4-10)

TAGLIATA DI PULEDRO € 26

UNO DEI PIATTI ICONICI, SEMPRE PREPARATO CON CARNE DI ALTISSIMA QUALITÀ. TAGLIO DI DIAFRAMMA LEGGERMENTE MAREZZATO, COTTO ALLA PIASTRA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALE, PER ESALTARNE LA NATURALE TENEREZZA E IL GUSTO DECISO.

TAGLIATA DI FILETTO € 29

SOLO CARNE BOVINA FEMMINILE, IL TAGLIO PIÙ MAGRO E TENERO SELEZIONATO PER UNA TAGLIATA D'ECCELLENZA, DIFFICILE DA REPLICARE ALTROVE. UN'ESPERIENZA DI GUSTO RAFFINATA, DEDICATA AGLI INTENDITORI PIÙ ESIGENTI.

COSTATA DI HOLSTEIN € 40

OLTRE 500 GRAMMI DI UN PREGIATO TAGLIO DI RAZZA HOLSTEIN, ORIGINARIA DEI PAESI BASSI. PUR CONOSCIUTA COME RAZZA DA LATTE, QUESTA CARNE SORPRENDE PER LA SUA TENEREZZA, LA SUCCOSITÀ E IL SAPORE INTENSO, ESALTATI DALLA RICCA MAREZZATURA.

COSTATA DI CAVALLO € 35

UN TAGLIO PREGIATO DI OLTRE 500 G CON OSSO, CARATTERIZZATO DA UN'ELEVATA MAREZZATURA CHE GARANTISCE TENEREZZA E INTENSITÀ DI SAPORE, CON IL TIPICO GUSTO LEGGERMENTE DOLCE DELLA CARNE DI CAVALLO. COTTA ALLA PIASTRA E CONDITA CON OLIO EXTRAVERGINE DEL GARDA E UN PIZZICO DI SALE, PER ESALTARNE AL MEGLIO LE QUALITÀ NATURALI.

GAMBERI E ZUCCHINE € 26

UN PIATTO DI PESCE DAL GUSTO RAFFINATO: CODE DI GAMBERI ARGENTINI, SPADELLATE CON ZUCCHINE FRESCHE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E UN TOCCO DI PEPERONCINO. UN EQUILIBRIO PERFETTO DI SAPORI DELICATI E VIVACI, CHE CELEBRA LA FRESCHEZZA E LA QUALITÀ DEI NOSTRI INGREDIENTI.(4)

CONTORNI

LE NOSTRE PATATE € 7

PATATE NOVELLE PREPARATE CON CURA ATTRAVERSO TRE COTTURE: BOLLITE, SPADELLATE CON OLIO DI SEMI E INFINE ROSOLATE AL FORNO.

VERDURE GRIGLIATE € 6,5

UN MIX FRESCO E COLORATO DI ZUCCHINE, PEPERONI, MELANZANE, PREPARATO QUOTIDIANAMENTE PER GARANTIRE FRESCHEZZA E SAPORI AUTENTICI.

FAGIOLINI AL VAPORE € 6

FAGIOLINI FRESCHISSIMI, DELICATAMENTE BOLLITI IN ACQUA SALATA PER PRESERVARNE IL SAPORE E LA CONSISTENZA, SERVITI SENZA CONDIMENTI PER ESALTARE LA LORO NATURALE FRESCHEZZA.

INSALATA FRESCA € 6

UN FRESCO MIX DI VALERIANA, MISTICANZA E POMODORINI, SELEZIONATI SECONDO LA STAGIONALITÀ PER GARANTIRE FRESCHEZZA E SAPORI AUTENTICI.

AL BICCHIERE

ACQUA LAURETANA 75CL. - 3,5€

BIBITA - 3,5€

BIRRA ARCOBRAU LAGER - 7€

CAFFÈ' - 2€

LIQUORI - da 5€

COPERTO € 4

BORDOLESE MONTONALE LOMBARDIA - 7€

ROSATO ARDECHE FRANCE - 7€

SAUVIGNON ARDECHE FRANCE - 7€

CHARDONNAY LUNELLI TRENTINO - 6€

BRUT VEZZOLI FRANCIACORTA - 8€