

ANTIPASTI

TRITA DI CAVALLO 18

BATTUTA DI CAVALLO SELEZIONATO, MACINATA AL MOMENTO E CONDITA CON OLIO EXTRAVERGINE, SALE E PEPE; FOGLIA DI SEDANO RAPA E NOCI CROCCANTI. (8,9)

SANT'ILARIO 40 MESI E SALAME NOSTRANO 18

CRUDO DI PARMA AFFINATO 40 MESI E SALAME NOSTRANO, CON CETRIOLINI, PEPERONCINI LOMBARDI E SCAGLIE DI GRANA PADANO. (7)

BURRATINA E ACCIUGHE 18

BURRATINA ARTIGIANALE DAL CUORE CREMOSO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, POMODORINI FRESCHI E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA. (4,7)

INSALATA BELGA IN SALSA DI ACCIUGHE 16

INDIVIA BELGA CROCCANTE, SPINACINO FRESCO, SALSA DI ACCIUGHE IN OLIO EVO DELLA CASA E SCAGLIE DI GRANA PADANO. (4,7)

PARMIGIANA DI MELANZANE 16

MELANZANE GRIGLiate, MOZZARELLA ARTIGIANALE, POMODORO E GRANA PADANO, GRATINATE AL FORNO. (7)

LUMACHE ALLA BRESCIANA 20

RARISSIME LUMACHE HELIX POMATIA, NELLA TRADIZIONE BRESCIANA CON OLIO EXTRAVERGINE, AGLIO E PREZZEMOLO, SU MORBIDO TORTINO DI PATATE. (7,14)

PRIMI

CASONCELLI RICOTTA E SPINACI 16

RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI FATTO IN CASA, PREGIATO BURRO DI BRETAGNA, SALVIA E GRANA PADANO. (1,3,7)

CASONCELLI DI CARNE 16

TRADIZIONALE RIPIENO DI CARNE FATTO IN CASA, PREGIATO BURRO DI BRETAGNA, SALVIA E GRANA PADANO. (1,3,7)

CHITARRA ALLA RUSTICA 16

PASTA FRESCA ALLA CHITARRA, POMODORO, AGLIO, PREZZEMOLO, PEPERONCINO E GRANA PADANO. (1,3,7)

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI FILETTO 18

BESCIAAMELLA E GRANA PADANO 24 MESI. (1,3,7,8)

TAGLIOLINI ALICI E BOTTARGA 18

TAGLIOLINI FRESCHI, ALICI, POMODORINI, ZUCCHINE E PREGIATA BOTTARGA DI MUGGINE. (1,3,4)

GNOCCHETTI AI 3 POMODORI 18

GNOCCHETTI FRESCHI FATTI IN CASA, POMODORO GIALLO, CILIEGINO, SAN MARZANO E BASILICO FRESCO. (1,3)

SECONDI

ROASTBEEF DI FILETTO DI MANZO 32

PREGIATO FILETTO BLONDE D'AQUITAINE ROSOLATO E SFUMATO AL BRANDY, SERVITO ROSA AL COLTELLO CON PATATE AL FORNO.

SCALOPPA DI NODINO DI VITELLO 26

NODINO DI VITELLO, FARINA BIANCA, BURRO E SALVIA, SFUMATO AL VINO BIANCO. (1,7,12)

VITELLO TONNATO 24

MAGATELLO DI VITELLO COTTO DOLCEMENTE, SALSA TONNATA DELLA CASA E CAPPERI. (3,4)

PICCATINE DI FILETTO DI CAVALLO 32

BISTECCHINE DI FILETTO DI ALTA QUALITÀ, SCOTTATE ALLA PIASTRA, OLIO EXTRAVERGINE, PREZZEMOLO E UNA LIEVE NOTA DI ACETO.

TARTARE DI MANZO 25

MANZO SELEZIONATO MACINATO AL MOMENTO, SENAPE, CAPPERI, ACCIUGHE E TABASCO. (3,4,10)

TAGLIATA DI PULEDRO 26

DIAFRAMMA DI PULEDRO SELEZIONATO, DALLA DELICATA MAREZZATURA, SCOTTATO ALLA PIASTRA CON OLIO EVO E SALE

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO 30

CUORE DI FILETTO DI SCOTTONA SELEZIONATA, TENERO E MAGRO, SCOTTATO ALLA PIASTRA CON OLIO EVO E SALE

COSTATA DI CAVALLO 35

SELEZIONE DI CAVALLO CON OSSO, OLTRE 500 G, DALLA PRONUNCIATA MAREZZATURA, COTTA ALLA PIASTRA CON OLIO EVO E SALE

GAMBERI E ZUCCHINE 26

DEVENATI, SALTATI IN PADELLA CON ZUCCHINE FRESCHE (2)

CONTORNI

LE NOSTRE PATATE A 3 COTTURE 7

ZUCCHINE GRIGLiate 6

RADICCHIO ROSSO AL BALSAMICO 6,5

FAGIOLINI AL VAPORE 6

INSALATA MISTA 7

APERITIVO E CALICI

AMERICANO 8

VERMOUTH E CAMPARI

GIN & POMPELMO 8

GIN, SUCCO DI POMPELMO DRY

PIRLO FRANCIACORTA 7

CAMPARI O APEROL

BIRRA TEDESCA 7

BIONDA/ROSSA 50 CL. 5,2"/7,2"

SPRITZ ANALCOLICO 6

SANBITTER E ARANCIATA

VINO ROSSO RIPASSO 7

PASQUA VIGNETI - VENETO

VINO BIANCO LUGANA 7

MARANGONA - LOMBARDIA

FRANCIACORTA 8

MONTEDELMA

PER TERMINARE

ASSAGGIO DELLA MALGA 18

ROBIOLA NOSTRANA, GORGIO CASTELLI, BAGOSS E CONFETTURE 7

TIRAMISU 8

CON CAFFÈ DECAFFEINATO 3

SBRISOLONA 8

E GRAPPA NOSTRANA 8

DELIZIA AL CIOCCOLATO 9

CON CUORE DI CARMELLO NO LATTOSIO

TARTE TATIN DI PESCHE 9

CON GELATO ALLA CREMA 1

ANANAS CON GELATO 8

AL LIMONE

SEMIFREDDO AL LIMONE 8

CRUMBLE DI BISCOTTO, NO GLUTINE NO LATTOSIO

ACQUA LAURETANA 75CL. 3,5

BIBITA 3,5

CAFFÈ 2

LIQUORI da 5

COPERTO 4