

ANTIPASTI

TRITA DI CAVALLO € 18

CARNE DI CAVALLO DI PRIMA QUALITÀ, TRITATA AL MOMENTO, MAGRA E SAPORITA, CONDITA IN MODO ESSENZIALE PER ESALTARNE LA NATURALE INTENSITÀ. SERVITA CON UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE, PEPE FRESCO E UN TOCCO DI SALE IN FIOCCHI.

INSALATA DI CARCIOFI € 16

CUORI DI CARCIOFI FRESCHI SFILETTATI AL MOMENTO, SERVITI SU UN LETTO DI VALERIANA E COMPLETATI CON NOCI CROCCANTI E SCAGLIE DI GRANA OLTRE 24 MESI. UN ANTIPASTO, FRESCO, EQUILIBRATO E RAFFINATO.

CRUDO SANT'ILARIO E SALAME € 18

LA RAFFINATEZZA DEL PROSCIUTTO DI PARMA SANT'ILARIO, STAGIONATO OLTRE 40 MESI, INCONTRA IL SAPORE AUTENTICO DEL SALAME NOSTRANO. SERVITI CON CETRIOLINI, PEPERONCINI LOMBARDI IN OLIO E SCAGLIE DI GRANA PADANO, PER UN ANTIPASTO DECISO ED ELEGANTE.

LUMACHE ALLA BRESCIANA € 18

PREGIATE LUMACHE POMATIA, SAPIENTEMENTE PULITE E SPADELLATE CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PREZZEMOLO FRESCO E UN TOCCO DISCRETO DI AGLIO. ADAGIATE SU UN SOFFICE TORTINO DI PATATE, OFFRONO UN'ESPERIENZA CHE UNISCE TRADIZIONE E RAFFINATEZZA.

VITELLO TONNATO € 18

MAGATELLO DI VITELLO COTTO LENTAMENTE, SERVITO A FETTINE SOTTILI E ACCOMPAGNATO DA UNA SALSA TONNATA CREMOSA, COMPLETATA DA CAPPERI. UN GRANDE CLASSICO DELLA TRADIZIONE ITALIANA, EQUILIBRATO E RAFFINATO.

FONDUTA E OVETTO € 18

CREMOSA FONDUTA DI FONTINA E EMMENTAL, SERVITA CON UN UOVO IN CAMICIA E COMPLETATA DA UNA DELICATA SPOLVERATA DI FUNGHI PORCINI SECCHI.

PRIMI

CASONCELLI DI CARNE € 16

PASTA FRESCA RIPIENA CON IL NOSTRO BRASATO DI MANZO E UN TOCCO RAFFINATO DI MANDORLA AMARA, CONDITI CON BURRO DI BRETAGNA, SALVIA E GRANA PADANO 24 MESI.

CASONCELLI DI ZUCCA € 16

PASTA FRESCA RIPIENA CON ZUCCA AL VAPORE E UN TOCCO DI AMARETTI E MOSTARDA, CONDITI CON BURRO DI BRETAGNA, SALVIA E GRANA PADANO 24 MESI.

LA RUSTICA € 16

SPAGHETTI FRESCHI ALLA CHITARRA CON IL NOSTRO SUGO DI POMODORO SAN MARZANO, PROFUMATO AL PREZZEMOLO, CON UNA LEGGERA NOTA DI PEPERONCINO E AGLIO. COMPLETANO IL PIATTO SCAGLIE DI GRANA PADANO STAGIONATO. UN CLASSICO INTRAMONTABILE DELLA NOSTRA CUCINA.

PARMIGIANA € 16

MELANZANE DORATE E DISPOSTE A STRATI CON SALSA DI POMODORO PROFUMATA, MOZZARELLA FILANTE E PARMIGIANO REGGIANO, POI GRATINATE LENTAMENTE AL FORNO FINO A DIVENTARE MORBIDE E AVVOLGENTI. UN GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA ITALIANA, RICCO DI GUSTO E TRADIZIONE.

GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI € 18

GNOCCHETTI DI PATATE FATTI IN CASA, MANTECATI IN UNA VELLUTATA RIDUZIONE DI GORGONZOLA DOLCE CASTELLI E COMPLETATI DA NOCI CROCCANTI. UN PIATTO RICCO E AVVOLGENTE, DAL PERFETTO EQUILIBRIO DI CONSISTENZE.

TAGLIATELLE SALSICCIA E PORCINI € 18

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CONDITE CON SALSICCIA ROSOLATA E FUNGHI PORCINI, LEGATE DA UN FONDO RICCO E PROFUMATO CHE ESALTA L'INTENSITÀ DEGLI INGREDIENTI. UN PIATTO AVVOLGENTE, DAL GUSTO PIENO E AUTENTICO.

TAGLIOLINI ALICI E BOTTARGA € 18

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA DEL PASTIFICIO BOGLIONI, CON ALICI FRESCHES, 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)

SECONDI

ROASTBEEF DI FILETTO DI MANZO € 29

UN GRANDE CLASSICO DEL 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 INTENSA E INDIMENTICABILE.

MANZO ALL'OLIO € 25

CON IL TAGLIO PREGIATO DEL GUANCIALE, RICETTA DEL TERRITORIO, COUNA LENTA COTTURA IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CON AGLIO, ACCIUGHE E AROMI, FINO A DIVENTARE TENERISSIMO E RICCO DI SAPORE. SERVITO CON IL SUO FONDO SETOSO E POLENTA DI STORO.

TARTARE DI MANZO € 24

CARNE DI MANZO DI PRIMA SCELTA, MACINATA AL MOMENTO E CONDITA IN CUCINA CON UNA SALSA FATTA IN CASA, IN CUI SPICCANO ACCIUGHE, CAPPERI E UNA DELICATA NOTA DI TABASCO. UN PIATTO DECISO ED EQUILIBRATO, DAL GUSTO INTENSO.

TAGLIATA DI PULEDRO € 26

UNO DEI NOSTRI PIATTI ICONICI, SEMPRE PREPARATO CON CARNE DI ALTISSIMA QUALITÀ, TAGLIO DI DIAFRAMMA LEGGERMENTE MAREZZATO COTTO ALLA PIASTRA CON OLIO EVO E SALE PER ESALTARNE IL SAPORE E LA NATURALE TENEREZZA.

PICCATINE DI FILETTO DI CAVALLO € 29

CLASSICHE BISTECCHINE ALLA BRESCIANA, MA CUCINATE CON IL TAGLIO MAGRO E TENERO DEL FILETTO, SCOTTATE ALLA PIASTRA, AROMATIZZATE CON OLIO EXTRAVERGINE, PREZZEMOLO FRESCO E UNA NOTA DELICATA DI ACETO. UN CLASSICO DELLA TRADIZIONE REINTERPRETATO CON RAFFINATEZZA.

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO € 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 BLACK ANGUS € 40

OLTRE 500 GRAMMI DI COSTATA SELEZIONATA DI BLACK ANGUS, APPREZZATA PER LA MAREZZATURA FINE CHE DONA STRAORDINARIA TENEREZZA, SUCCOSITÀ E UN SAPORE INTENSO MA ARMONIOSO. GRIGLIATA ALLA BRACE E RIFINITA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALE IN FIOCCHI PER ESALTARNE IL CARATTERE.

GAMBERI E ZUCCHINE € 26

GAMBERI SALTATI DELICATAMENTE IN PADELLA CON ZUCCHINE FRESCHE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E UN TOCCO AROMATICO CHE NE ESALTA LA NATURALE DOLCEZZA. UN PIATTO LEGGERO, EQUILIBRATO E PROFUMATO.

CONTORNI

LE NOSTRE PATATE IN 2 COTTURE PIÙ FORNO € 7

ZUCCHINE GRIGLIATE € 6

RTADICCHIO ROSSO GRIGLIATO AL BALSAMICO € 6,5

FAGIOLINI AL VAPORE € 6

INDIVIA BELGA CON SALSA DI ACCIUGHE € 8

PEPERONATA € 6

COPERTO € 4

ACQUA LAURETANA 75CL. - 3,5€

BIBITA - 3,5€

CAFFE' - 2€

LIQUORI - da 5€