

Antipasti / Starter

Sauté di cozze con pomodorino fresco e prezzemolo	9€
- Mussels sauté	
Burrata fresca DOP su letto di puntarelle aromatizzate alle alici e crostini profumati alle erbe	10€
- Burrata cheese with sprouts of Catalogna chicory flavored with anchovies and toasted bread with herbs	
Flan di zucca mantovana e patate con porri e crema di provola	12€
- Flan of pumpkin and potatoes with leeks and provola cream	
Baccalà mantecato su polenta bianca trentina	12€
- Stuffed cod on crunchy white polenta	
Tartare di manzo con senape antica e nocciole d'Alba	13€
- Beef tartare with ancient mustard and nuts	
Misto di cicchetti di terra del Baccaro (salame d'oca, prosciutto crudo alle vinacce, coppa DOP, gnocco fritto, mondegghili e verdure in pastella)	14€
Mix of typical "cicchetti" with meat and vegetables from Venezia	
Misto di cicchetti di mare del Baccaro (carpacci, arancini, ostrica, sarde in saor, baccalà mantecato e verdure in pastella)	15€
- Mix of typical "cicchetti" with fish and vegetables from Venezia	

Primi Piatti / Pasta and Risotto

Risotto carnaroli "Cascina Resentera" alla milanese	11€
- Milanese saffron risotto	
Pacchero ripieno al ragù bianco di vitello gratinato al forno con crema al pomodoro, basilico fresco e parmigiano	13€
- Pacchero pasta filled with veal ragout, tomatoes sauce, basil and parmigiano cheese	
Risotto carnaroli "Cascina Resentera" alla zucca mantovana con Castelmagno e granella di nocciole d'Alba	13€
- Pumpkin risotto with castelmagno cheese and hazelnut grains	
Ravioli d'oca artigianali "Cascina Madonnina" in brodo vegetale con colatura di burrata DOP e battuto di erbe	13€
- Goose ravioli with cream of burrata cheese on vegetable consommé and herbs	
Pappardelle ai funghi porcini in doppia consistenza e timo fresco	15€
- Pappardelle pasta with porcini mushrooms and thyme	
Scialatelli freschi con frutti di mare e pescato del giorno	15€
- Scialatelli pasta with seafood and fresh fish	

Secondi / Main course

Torretta di polenta bianca trentina croccante e radicchio brasato al vino rosso su fonduta di Asiago DOP	13€
- Tower of polenta and braised radicchio with red wine on Asiago cheese fondue	
Involtini di pesce spada su crema di zucca mantovana con melanzane al funghetto	14€
- Swordfish rolls with pumpkin cream and aubergine	
Tagliata di controfiletto di manzo piemontese con funghi porcini e scaglie di parmigiano reggiano	17€
- Beef steak with porcini mushrooms and parmigiano reggiano shaves	
Polpo cotto con battuto di erbe aromatiche a bassa temperatura con patate croccanti e friarelli saltati	18€
- Octopus with potatoes and salted rapini	
Risotto Carnaroli "Cascina Resentera" alla milanese del Baccaro con Ossobuco di vitello	20€
- Milanese saffron risotto with veal marrowbone	
Cotoletta di vitello alla milanese con osso cotta nel burro chiarificato con rucola e pomodorini	22€
- Milanese veal cutlet with bone cooked in clarified butter with rocket and cherry tomatoes	

Dolci / Dessert

Ricotta ovina di Modica mantecata al miele e composta di frutta fresca di stagione	5€
- Sheep's ricotta with honey and seasonal fresh fruits	
Tortino al cioccolato del Baccaro (a scelta tra pistacchio, lampone e cocco)	5€
- Chocolate Cake (choice of pistachio, raspberry and coconut)	
Mousse ai tre cioccolati	5€
- Three chocolates mousse	
Tortino "foresta nera" con amarena e panna montata	5€
- Cake "Black Forest" with black cherry and whipped cream	
Tiramisu	6€
- Tiramisu	

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

