



*Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto*

## I NOSTRI ANTIPASTI

Cuore di Pomodoro fondente, Gazpacho di Zucchine,  
Patate arrostiti, mousse di Caprino al Timo  
**16 EURO** 17

Morbido di Vitello panato al Panko, camino di erbe,  
riduzione al Pinot Nero, misticanza di Noci e Scalogno  
**18 EURO** 13578

Salmoncino in crosta di Pan Brioche, le sue uova,  
crema di Carote agli agrumi  
**19 EURO** 13478

Piovra piastrata, Cialda di Tapioca, crema di Zucca,  
Zucchine croccanti  
**19 EURO** 1457914

## LE TARTARE

Tartare di Spigola all'amo, suggestioni contemporanee  
**22 EURO** 145611

Tartare di Scottona, Cialda di Riso soffiato,  
suggestioni contemporanee  
**20 EURO** 15611

---

**PIATTO BAMBINI 15€**

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

Linguine di pasta all'Uovo fatte in cascina, Taggiasche  
Pomodori secchi, Alici fresche croccanti,  
Finocchietto selvatico **21 EURO** 134579

Risotto Acquerello, Cacio, Pepe, Gambero Rosso **28 EURO** 1247914

Gnocchi di Calamaro, crema e  
polvere di Limone nero **23 EURO** 13479

Tagliolino fatto in Cascina, crema di Burrata, Piselli, San Daniele  
**20 EURO** 1379

Maccheroncino della Salette, Porcini, Profumo di Timo **23 EURO**  
13789

Ravioli di Zucca dello chef, Ricotta affumicata,  
Amaretti croccanti **23 EURO** 13579

## I NOSTRI SECONDI PIATTI

Orecchia di Elefante, Patate alle erbe **25 EURO** 1357

Tagliata di Scottona, Millefoglie di verdure croccanti,  
crema di Fonduta **25 EURO** 137

Guancia di Manzo cotta a bassa Temperatura,  
Crema di Patate Viola, Fieno di Patate rosse  
**24 EURO** 1

Tonno scottato, variazione di Zucca, Porcini **30 EURO** 1479

Spada arrosto, Pistacchi, crema di Peperoni,  
Fagiolini al Sesamo **28 EURO** 14811

*Comunicazione di servizio in applicazione del Reg. UR 1169/2011*

*In caso di allergie o intolleranze alimentari si consiglia sempre di comunicarlo al responsabile di sala. Il capo cuoco è a disposizione per informazioni riguardanti l'eventuale presenza di allergeni negli alimenti — non è garantita la "non contaminazione" dei piatti in caso di allergie o intolleranze di ogni genere.*

*In assenza di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato di ottima qualità, Per garantire la qualità della materia prima, la stessa viene conservata ad una temperatura di surgelamento. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg CE 853/2004, allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto 3*

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine,
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  8. Frutta a guscio
  9. Sedano e prodotti a base di sedano.
  10. Senape e prodotti a base di senape.
  11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

---

**COPERTO 2,50€**