

Antipasti

Sautè di cozze* rosso con crostone abbrustolito (4, 9)	13€
Bianco latte (calamaro* cbt, crema di bufala, chips di tapioca, aria di cocco) (3, 5, 7, 9)	16€
Magnum di cervella di vitello* con perle di aceto balsamico e salsa tartara (5, 7, 9, 11, 12, 14)	14€
Vellutata di zucca con pops e fonduta di parmigiano (3, 9, 14)	14€

Primi Piatti

Risotto con luganega, noci pecan, fondo bruno e miele, mantecato al Castelmagno (2, 3)	16€
Paccheri soffiati con carbonara sifonata (3, 9, 14)	16€
Tagliolini affumicati con burro al tartufo e tartare di scampi** marinati al limone (3, 8, 9, 14)	17€
Lasagna scomposta ai carciofi e scaglie di pecorino (3, 9, 14)	15€

Secondi Piatti

Tagliata di manzo irlandese con chutney di caco, scalogno caramellato e fondo bruno	24€
Filetto di maiale con porcini* e castagne* lardo e miele (2)	25€
Trota salmonata* al vapore con pak-choi, pan brioches e burro mantecato al ginepro (3, 5, 9, 14)	22€
Orata al cartoccio con olive riviera, pomodorini e patate (5)	20€

Dolci

Sbrisolona di nocciole con crema di mascarpone all'arancia (2, 3, 9, 14)	6€
Cheesecake alla nutella (2, 3, 7, 9)	6€
Crème brûlée al mandarino (3, 14)	6€
Cioccolato 5D (2, 3, 14)	8€
Pesche flambé con gelato (3, 9)	6€

La nostra Cantina

Bianchi e Bollicine



SINFONIA IN BIANCO (Alc. 13,5%) Bianco Fermo Oltrepò Pavese DOP	5€	20€
CHARDONNAY (Alc. 13,5%) Bianco Provincia di Pavia IGP	6€	26€
RINOT (Alc. 13,5%) Bianco Provincia di Pavia IGP	5€	20€
ZEPHIRO (Alc. 12%) Rosé Cruasè Oltrepò Pavese DOCG	7€	30€
SYMPOSIUM (Alc. 12%) Metodo Classico Oltrepò Pavese DOCG	7€	30€
GAUDIUM (Alc. 12%) Spumante Metodo Martinotti Oltrepò Pavese	6€	25€

Rossi



BONARDA (Alc. 13,5%) Rosso Frizzante Oltrepò Pavese DOC	5€	20€
CROATINA (Alc. 13,5%) Rosso Fermo Provincia di Pavia IGP	6€	26€
MERLOT (Alc. 13,5%) Rosso Fermo Provincia di Pavia IGP	6€	26€
PINOT NERO (Alc. 13,5%) Rosso Fermo Provincia di Pavia IGP	6€	26€
SINFONIA IN ROSSO (Alc. 13,5%) Rosso Fermo Oltrepò Pavese DOP	5€	26€
MERLOT S. AGOSTINO (Alc. 13,5%) Rosso Cassiacum - Casciago	6€	20€

Verrà applicato un costo per coperto e servizio pari a 2€.

In caso di allergie, vi preghiamo di avvertire il nostro personale. Per i nostri ospiti celiaci abbiamo prodotti senza glutine, vi ricordiamo però che abbiamo una sola cucina, poniamo grande attenzione ma non possiamo escludere contaminazione crociata o ambientale.

*Prodotto surgelato

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva a -20° C per almeno 24 ore (conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004)