



I CLASSICI

COMPOSIZIONE DI SALUMI ITALIANI _____ EURO 13.00

direttamente dalla nostra ricerca, vi proponiamo una selezione dei migliori salumi della tradizione italiana.

COMPOSIZIONE DI FORMAGGI ITALIANI _____ EURO 15.00

selezione di formaggi pensata dalla "Cantina", composta da un ventaglio di prodotti nazionali, ottenuti da latte vaccino, ovino e caprino con differenti stagionature, accompagnati da confettura di frutta e miele.

SPADA _____ EURO 14.00

carpaccio di pesce spada leggermente affumicato, adagiato su julienne di finocchi al profumo di agrumi e acqua di pomodoro ramato.

MAGRET DE CANARD _____ EURO 14.00

sottili fette di petto d'anatra affumicato del Perigord, accompagnate da julienne di albicocche e prugne disidratate, servite su letto di insalata novella, condite con gocce d'aceto balsamico ed olio extravergine d'oliva.

COMPOSIZIONE DI FORMAGGI INTERNAZIONALI _____ EURO 15.00

viaggio nel mondo dei formaggi d'oltralpe, ma anche spagnoli e inglesi, che vi verranno serviti con marmellata e miele.

SAPORI D'EMILIA _____ EURO 16.00

- Strolghino: salame giovane, simile al cacciatorino, che viene realizzato dalle stesse carni del culatello.
- Coppa & Pancetta dalle colline piacentine.
- Culatello: il principe dei salumi emiliani.
- Scaglie di Parmigiano Reggiano del famoso affinaio Bonati, con stagionatura 24/28 mesi.

La degustazione sarà accompagnata da giardiniera di verdure in agrodolce, come da tradizione.

COUS COUS _____ EURO 13.00

tortino di cous cous con ratatouille di verdure, servito con bocconcini di pollo al curry.

QUAGLIA FARCITA AL FOIE GRAS _____ EURO 18.00

quaglia disossata e farcita con foie gras d'anatra, servita con riso basmati cotto al vapore e profumato agli agrumi.

TARTARE DI SANATO _____ EURO 14.00

dalle "Premiate Carni Piemontesi" selezionate da Ercole Villa e Bruno Rebuffi, una tartare delicatissima, condita, come da nostra tradizione, esclusivamente con olio extravergine d'oliva e Sale Maldon, accompagnata da verdure sott'olio.



GLI SFIZIOSI

LA CANTINA E LA PASTA _____ EURO 10.00

ogni giorno, ispirati dalla stagione e dalla tradizione, vi proporremo una diversa testimonianza del nostro amore per La Pasta. Una passeggiata tra "i primi piatti regionali" che più ci piacciono!

BACCALÀ _____ EURO 14.00

il pregiato baccala Gadus Morhuà mantecato, servito con patate al vapore.

POLIPETTI IN GUAZZETTO _____ EURO 16.00

tenerissimi polipetti preparati in un guazzetto classico e serviti con polenta frita.

CINGHIALE IN UMIDO _____ EURO 16.00

l'intramontabile e gustosa ricetta toscana accompagnata dalla nostra polenta.

SALUMI E FORMAGGI DI SPAGNA _____ EURO 16.00

- Paleta Iberica de Bellota "Blazquez".
- Cecina de Leon: noce di manzo stagionata e leggermente affumicata.
- Chorizo: salame ottenuto dalle carni del Pata Negra, aromatizzato con paprica dolce.
- Tortita de Barros: formaggio morbido di pecora a latte crudo.
- Mahon: formaggio dell'Isola di Minorca ottenuto da latte vaccino, stagionato 240 giorni.

Li serviamo accompagnati da filetti di peperoni del Piquillo.

I GOLOSI

TAGLIATA DI SCOTTONA _____ EURO 18.00

squisita tagliata di manzo italiano servita con i carciofini sott'olio di Agnoni.

PESCATRICE _____ EURO 16.00

filetto di coda di rospo cotto a bassa temperatura e servito con sfiziosi friarielli saltati.

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE _____ EURO 18.00

dalla tradizione della cucina milanese, un classico piatto che verrà servito accompagnato da un tortino di riso allo zafferano.

MONTANA _____ EURO 13.00

corona di polenta di Storo, servita con mousse di gorgonzola e speck croccante.

CHEVRE _____ EURO 14.00

lasagnetta di pane carasau, servita con cubetti di verdure cotte al vapore e accompagnata da un tronchetto di formaggio "chèvre" passato al forno.



IL "GOURMET" DELLA CANTINA

DEGUSTAZIONE DI FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PERIGORD _____ EURO 17.00

servito con fettine di pane leggermente tostate e marmellata di susine.

CULATELLO DI ZIBELLO _____ EURO 16.00

stagionato 24 mesi ed accompagnato da scaglie di Parmigiano Reggiano "Bonat" riserva 28 mesi.

SALMONE IRLANDESE "KENMARE" _____ EURO 16.00

salmone fresco, marinato con sale e aromi per sei ore, seguite da altrettante ore di delicata affumicatura con legni dolci. Consigliamo di degustarlo al naturale, accompagnato da pane integrale croccante e burro. Sconsigliamo assolutamente di condirlo con succo di limone.

PALETA DE PATA NEGRA GUIJUELO BELLOTA _____ EURO 20.00

famoso prosciutto crudo, ottenuto dalle cosce del maiale nero iberico che vive libero nei pascoli della Dehesa, dove si nutre esclusivamente di ghiande ed erbe spontanee che conferiscono un gusto unico alle sue carni. Dopo una stagionatura di 36 mesi, solo dalle cosce migliori, nasce il Guijuelo Bellota, vertice qualitativo della produzione della Jamonera Blázquez. Lo proponiamo, come da tradizione spagnola, con crostini di pane caldo bagnato da poche gocce di olio extravergine d'oliva e pomodoro fresco.

FILETTO DI BONITO DEL NORTE _____ EURO 14.00

degustazione di una particolare qualità di tonno sott'olio, dalla carne molto chiara, tendente al bianco, conosciuto in Spagna come "Alalunga Serrats". Viene proposto con insalata tenerissima e fagioli cannellini, per meglio apprezzare tutta la peculiarità di questo raro prodotto dal basso contenuto di sostanze grasse.

DEGUSTAZIONE DI "CAVIALE SIBERIAN" PISANI DOSSI _____ EURO 35.00

delicatissimo caviale "malossol" di storione siberiano, allevato per almeno 7 anni in Italia, in acque purissime e privo di conservanti. Lo proponiamo con crostini di pane bianco tostato, burro e guscio di patata al vapore.



I DOLCI

MOUSSE DI MASCARPONE _____ EURO 5.00

ve la presenteremo accompagnata da scaglie di cioccolato o fragole.

LA NOSTRA PROPOSTA DI PRODOTTI DI PASTICCERIA _____ EURO 6.00

selezionata giornalmente.

LA TORTA DEL PISTOCCHI _____ EURO 5.00

famosissima torta di morbido cioccolato fondente, è realizzata senza uova, burro e farina.

Una volta provata non potrete più farne a meno...

LA NOSTRA CREMA CATALANA _____ EURO 5.00

la più tradizionale, alla vaniglia, con zucchero Demerara caramellato al momento.

DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO _____ EURO 6.00



COPERTO _____ EURO 1.50



ACQUA 0,75 L _____ EURO 2.00



CAFFÈ _____ EURO 2.00