

Coperto € 2,00 Acqua 0,750 l. € 2,00 Caffè € 2,00

Ogni prezzo è espresso in €.

Il nostro pane 7, realizzato con lievito madre, viene prodotto quotidianamente in Città dal panificio «Crosta».

Richiedendola al nostro staff, la specifica degli allergeni contenuti nelle singole preparazioni è a disposizione dei gentili clienti.

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

LA CANTINA

&



ORANGE (CALICE DA 10 CL.) contiene solfiti

| | | | | | |
|----------------|------|-----|---------------|--------|-------|
| Ribolla Gialla | 2014 | 14% | Josko Gravner | Friuli | 23,00 |
|----------------|------|-----|---------------|--------|-------|

BIANCO (CALICE DA 10 CL.) contiene solfiti

| | | | | | | |
|--------------------|------|------------|-----|-------------|--------|-------|
| Puligny Montrachet | 2016 | Chardonnay | 13% | Louis Jadot | Friuli | 22,00 |
|--------------------|------|------------|-----|-------------|--------|-------|

I ROSSI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

| | | | | | | |
|------------------|------|------------|-----|--------------|---------|-------|
| Le Pergole Torte | 2018 | Sangiovese | 14% | Montevertine | Toscana | 40,00 |
|------------------|------|------------|-----|--------------|---------|-------|

| | | | | | | |
|--------|------|----------|-------|---------------|----------|-------|
| Barolo | 2014 | Nebbiolo | 14,5% | Bruno Giacosa | Piemonte | 40,00 |
|--------|------|----------|-------|---------------|----------|-------|

...I VINI AL CALICE DI QUESTA SETTIMANA :

CHAMPAGNE & SPUMANTI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

| | | | | | | |
|-----------------------|------|---------------------------------|-------|-------------------|-----------------|-------|
| Brut Réserve | s.a. | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier | 12% | Bruno Paillard | Reims | 15,00 |
| Brut La Cuvée | s.a. | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier | 12% | Laurent Perrier | Tours sur Marne | 12,00 |
| Blanc de Noirs Nature | s.a. | Pinot Noir | 12% | Pierre Brigandat | Channes | 10,00 |
| Cuvée Prestige | s.a. | Chardonnay, Pinot Bianco | 12,5% | Ca' del Bosco | Lombardia | 10,00 |
| Leonia Rosé | s.a. | Pinot Nero | 12,5% | Frescobaldi | Toscana | 8,00 |
| Ribolla Spumante | s.a. | | 12,5% | Eugenio Collavini | Friuli | 7,50 |
| Franciacorta Brut | s.a. | Chardonnay, Pinot Nero | 12,5% | Ferghettina | Lombardia | 7,50 |
| Prosecco | 2021 | Glera | 11,5% | BiancaVigna | Veneto | 6,00 |

I BIANCHI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

| | | | | | | |
|------------------------------|------|--------------------------------|-------|-------------------|------------|-------|
| Ribolla Gialla | 2017 | | 14% | Damijan Podversic | Friuli | 12,00 |
| Chardonnay Lafòa | 2021 | | 13,5% | Colterenzio | Alto Adige | 9,00 |
| Arneis Bricco delle Ciliegie | 2021 | | 13,5% | Giovanni Almondo | Piemonte | 7,50 |
| Vitovska | 2021 | | 13% | Edi Kante | Friuli | 7,50 |
| Sauvignon Touraine | 2020 | | 13% | Dominique Barbou | Loire | 7,00 |
| Trebbiano d'Abruzzo | 2021 | | 13,5% | Tiberio | Abruzzo | 6,50 |
| Roseri Chiaretto Rosato | 2023 | Barbera, Sangiovese, Marzemino | 12,5% | Ca' Maiol | Lombardia | 6,00 |

I ROSSI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

| | | | | | | |
|-----------------------------------|------|---------------------------|-------|-----------------|------------|-------|
| Brunello Riserva Poggio alle Mura | 2008 | Sangiovese | 14,5% | Banfi | Toscana | 15,00 |
| Barbaresco Autinbej | 2019 | Nebbiolo | 14,5% | Ca' del Baio | Piemonte | 10,00 |
| Lagrein | 2019 | | 13,5% | Gilfenstein | Alto Adige | 7,50 |
| Maschio da Monte | 2020 | Montepulciano, Sangiovese | 14% | Santa Barbara | Marche | 7,50 |
| Cabernet Sauvignon | 2020 | | 13,5% | Lis Neris | Friuli | 7,00 |
| Deledda | 2021 | Cannonau | 13% | Autori del Vino | Sardegna | 6,00 |

GLI SFIZIOSI

LA FOCACCIA DI RECCO 1, 7 15,00

direttamente dalla Liguria, la vera focaccia al formaggio.

PANE, BURRO E... ACCIUGHE 1, 4, 7 2,00
Cad.

pane di Crosta, filetti di acciughe «0» del Mar Cantabrico selezionate dal Mongetto e burro di Normandia.

LA CAPONATA 1, 9, 12 7,00

nella versione catanese, prodotta dell'Azienda Agricola San Matteo, servita con pane croccante.

TACOS 3, 4, 6 6,00
Cad.

secondo l'ispirazione dello Chef.

LA BRÌSAOLA 7 7,00

dai Crotti di Chiavenna, l'autentica bresaola stagionata 6 settimane con sale, aromi, erbe di montagna e vino, accompagnata da formaggio fresco aromatizzato con erbe aromatiche.

DEGUSTAZIONE DI "CAVIALE SIBERIAN" PISANI DOSSI 1, 4, 7 38,00

delicatissimo caviale "malossol" di storione siberiano allevato per almeno 7 anni in Italia in acque purissime e privo di conservanti.

Lo proponiamo con pane tostato, burro e guscio di patata al vapore.

I CLASSICI

1. COMPOSIZIONE DI SALUMI ITALIANI ¹ 14,00

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

2. COMPOSIZIONE DI FORMAGGI ^{1, 7} 15,00

selezione di formaggi pensata dalla “Cantina” composta da un ventaglio di prodotti nazionali e d’oltralpe ma anche spagnoli e inglesi, ottenuti da latte vaccino, ovino e caprino con differenti stagionature.

3. SAPORI D’EMILIA ^{1, 7} 17,00

- . Strolghino: salame giovane, simile al cacciatolino, che viene realizzato con le stesse carni del Culatello
 - . Coppa & Pancetta delle colline piacentine
 - . Culatello: il principe dei salumi emiliani
 - . Scaglie di Parmigiano Reggiano del famoso affinatore Bonati con stagionatura 24/28 mesi
- La degustazione sarà accompagnata, come da antica tradizione, dalla giardiniera di Bottega Pavesi.

4. SALUMI E FORMAGGI DI SPAGNA ^{1, 7} 18,00

- . Paleta Iberica de Bellota «Blázquez»
 - . Cecina de León: noce di manzo stagionata e leggermente affumicata
 - . Chorizo: salame ottenuto dalle carni del Pata Negra, aromatizzato con paprica dolce
 - . Queso Manchego: formaggio da latte ovino a pasta pressata, di media stagionatura
 - . Queso Mahón: formaggio dell’Isola di Minorca ottenuto da latte vaccino, stagionato 240 giorni .
- Li serviamo accompagnati da peperoni del Piquillo.

5. MAGRET DE CANARD 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 e olio evo.

6. OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE 1, 5, 7, 9 19,00

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

7. QUAGLIA FARCITA AL FOIE GRAS 1 25,00

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

8. BACCALÀ 4 16,00

vi proponiamo questa tradizionale preparazione a base di baccalà Gadus Moruha, mantecato senza latte e accompagnato da polenta bianca.

9. TARTARE DI SANATO 14,00

dalle Premiate Carni Piemontesi selezionate da Ercole Villa e Bruno Rebuffi una tartare delicatissima, condita, come da nostra tradizione, esclusivamente con olio evo, Sale Maldon e succo di limone, accompagnata da piccolo contorno.

I PIATTI DELLA STAGIONE

10. LA CANTINA E I PRIMI 1, 3, 7, 9 11,00

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

11. LE ZUPPE DELLA CANTINA 1, 9 10,00

le nostre zuppe rustiche, accompagnate da crostoni di pane tostati e filo di olio evo.

12. STINCO 1, 7, 12 19,00

stinco di maiale cotto a bassa temperatura, servito su tortino di patate al vapore.

13. GUANCIALE AL BAROLO 8, 9, 12 16,00

guanciale di manzo brasato servito con contorno del giorno.

14. IL POLLO AL CURRY 1, 7, 9 15,00

accompagnato da tortino di cous cous con verdure.

IL GOURMET DELLA CANTINA

DEGUSTAZIONE DI FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PERIGORD 1 20,00

servito con fettine di pane leggermente tostato e confettura.

CULATELLO DI ZIBELLO 1, 7 17,00

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

SALMONE IRLANDESE "KENMARE" 1, 4, 7 20,00

salmone fresco, marinato con sale e aromi per sei ore seguite da sei ore di delicata affumicatura con legni dolci.

Consigliamo di degustarlo al naturale accompagnato da pane croccante e burro.

Sconsigliamo vivamente di condirlo con succo di limone.

PALETA DE PATA NEGRA GUIJUELO BELLOTA 1 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 evo e pomodoro fresco.

DOLCI

...E OGGI? 1, 3, 7, 8

da 6,00

ogni giorno selezioneremo per voi una nuova dolce proposta, chiedeteci quella di oggi!

TORTA PISTOCCHI 6, 7

6,00

famosissima torta di morbido cioccolato fondente, è realizzata senza uova, burro e farina, una volta provata non potrete più farne a meno.

LA SELEZIONE DI CIOCCOLATO DELLA CANTINA 6, 7, 8

6,00

un viaggio nel variegato mondo del cioccolato nelle sue molteplici declinazioni.

IN ABBINAMENTO CON

VINI PASSITI (CALICE DA 5 CL.) contengono solfiti

Soliva Gold 2018 13% **Pravis** Trentino 8,00

Malvasia delle Lipari 2020 10,5% **Hauner** Sicilia 8,00

Dindarello 2021 Moscato 13,5% **Maculan** Veneto 7,50

VINI DOLCI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

Moscato d'Asti 2022 5,5% **Ca' d'Gall** Piemonte 6,00

Coperto € 2,00 Acqua 0,750 l. € 2,00 Caffè € 2,00

Ogni prezzo è espresso in €.

Il nostro pane, realizzato con lievito madre, viene prodotto quotidianamente in Città dal panificio «Crosta».

Richiedendola al nostro staff, la specifica degli allergeni contenuti nelle singole preparazioni è a disposizione dei gentili clienti.

