

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

Ogni prezzo è espresso in €.

Il nostro pane 1, 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

&



CHAMPAGNE (CALICE DA 10 CL.) contiene solfiti

Rosé Première Cuvée	Pinot Noir, Chardonnay	12,5%	Bruno Paillard	Reims	25,00
Extra Brut Cuvée 745	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir	12,5%	Jacquesson	Dizy	25,00

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	France	22,00
--------------------	------	------------	-----	-------------	--------	-------

...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	13,00
Cuvée Prèmiere	s.a.	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	12%	Chassenay D'Arce	Ville-sur-Arce	10,00
Cuvée Prestige	s.a.	Chardonnay, Pinot Bianco	12,5%	Ca' del Bosco	Lombardia	10,00
Pas Dosè	s.a.	Chardonnay, Pinot Nero	12,5%	Contratto	Piemonte	8,00
Athesis Brut Rosé	s.a.		12,5%	Kettmeir	Alto Adige	7,50
Franciacorta Extra Brut	2019	Chardonnay, Pinot Nero	12,5%	Camossi	Lombardia	7,50
Prosecco	2021	Glera	11,5%	BiancaVigna	Veneto	6,00

I BIANCHI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

Gewurztraminer	2020		14%	Cantina Terlano	Alto Adige	13,00
Chardonnay Cadet	2021		13,5%	Bruno Rocca	Piemonte	8,00
Malvasia	2020		13,5%	Picech	Friuli	7,50
Pinot Bianco	2020		13,5%	Gilfenstein	Alto Adige	7,50
Edda	2021	Chardonnay, Moscato, Fiano	13,5%	San Marzano	Puglia	7,00
Buonsenso	2022	Catarratto	13%	Tasca d'Almerita	Sicilia	6,50
Nivola Rosato	2022	Cannonau	12,5%	Autori del Vino	Sardegna	6,00

I ROSSI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

Barolo Comune di La Morra	2019	Nebbiolo	14,5%	Trediberri	Piemonte	13,00
Pinot Nero Vassal	2020		13,5%	Gilfenstein	Alto Adige	8,00
Amativo	2021	Negramaro, Primitivo	13,5%	Cantele	Puglia	7,50
Bolgheri il Seggio	2020	Syrah, Cabernet Franc e Sauvignon Merlot, Petit Verdot	14%	Poggio al Tesoro	Toscana	7,00
Faro Obli	2014	Nerello Mascalese e Cappuccio, Nero d'Avola, Nocera	14%	Enza La Fauci	Sicilia	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 9, 12 7,00

nella versione catanese, prodotta dell'Azienda Agricola San Matteo.

TACOS 3, 4, 6 7,00/9,00
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 10g 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 affinaio Bonati con stagionatura 24/28 mesi
- La degustazione sarà accompagnata, come da antica tradizione, dalla giardiniera.

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. IL TONNATO DELLA CANTINA ^{3, 4}

19,00

roast beef di fassona di  servito con salsa tonnata della Cantina, perlage di acciughe, cucunci, foglie di capperi e polvere di caffè.

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. INSALATA DI BACCALÀ ⁴

17,00

vi proponiamo questa tradizionale insalata realizzata con il pregiato baccalà Gadus Morhua cotto a bassa temperatura, finocchi, arance, olive, capperi e semi di papavero.

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 <small>1, 3, 7, 9</small> | 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 DI PESCE <small>1, 2, 4</small> | 19,00 |
| un grande classico preparato con molluschi, pesce e crostacei in condimento al pomodoro servita con crostini croccanti e filo di olio evo. | |
| 12. GAZPACHO <small>4</small> | 15,00 |
| zuppa andalusa arricchita da delicatissimo tonno bianco Bonito del Norte, scorza di lime, jalapeno. | |
| 13. IL POLLO AL CURRY <small>1, 7, 9</small> | 15,00 |
| accompagnato da tortino di cous cous con verdure. | |
| 14. LA NOSTRA CAESAR SALAD <small>1, 3, 7</small> | 15,00 |
| la regina delle insalate con protagonista il pollo, servita con il dressing della Cantina. | |

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 7,00

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

7,00

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

Moscato di Noto 2020 11% **Planeta** Sicilia 8,00

Visciolato 2018 13% **Le Villacce** Marche 7,00

VINI DOLCI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

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