



Ogni piatto nasce da una storia,
dall'amore per la cucina, dalla dedizione ai gesti quotidiani
e dalla continua ricerca di sapori che sappiano emozionare.
Qui il tempo rallenta, gli ingredienti vengono rispettati e ogni
dettaglio è pensato per accogliervi come a casa.
Questa è la nostra cucina: sincera, appassionata, viva.



English version

Antipasti

Cruditè di mare d'inverno (2, 4, 6, 14)	25.00 €
Baccalà mantecato con polenta croccante (4, 7)	16.00 €
Polpo croccante su crema di ceci e olio al sesamo (11, 14)	13.00 €
Carpaccio di manzo con julienne di carciofi e scaglie di grana (7)	16.00 €
Strudel di verdure con fonduta di parmigiano (1, 7)	15.00 €
Tortino di polenta con formaggi d'alpeggio (7)	13.00 €
Tagliere di Parma con giardiniera (9)	16.00 €

Primi

Risotto con scampi, la sua Bisque, crema di peperoni gialli e noci tostate (2, 8, 9)	19.00 €
Spaghettoni ai frutti di mare (1, 2, 4, 14)	16.00 €
Tagliatelle al ragù d'anatra (1, 9)	16.00 €
Orecchiette con cime di rapa e salsiccia (1)	14.00 €
Ricordo di un classico: pasta e ceci al profumo di alloro e crostini dorati (1, 9)	14.00 €
Lasagna alla bolognese (1, 7, 10)	13.00 €

Secondi

Gamberi in tempura con carciofi croccanti e maionese al lime (2, 3)	23.00 €
Tataki di tonno con spinacino e pinoli (4, 6, 8, 9, 10, 11)	26.00 €
Branzino con la sua caponata (4, 8)	25.00 €
Guancialino di manzo su crema di patate e carote glassate (7, 9, 12)	24.00 €
Tagliata di manzo con patate al forno	26.00 €
Ossobuco alla milanese con purè (7, 9)	23.00 €
Degustazione di formaggi (7)	13.00 €

Contorni

Caponata di verdure	8.00 €
Insalata di finocchi agli agrumi	8.00 €
Insalata mista	8.00 €
Patate al forno	6.00 €

Legenda degli allergeni

1 Glutine	8 Frutta guscio
2 Crostacei	9 Sedano
3 Uova	10 Senape
4 Pesce	11 Semi di sesamo
5 Arachidi	12 Anidride solforosa
6 Soia	13 Lupini
7 Latte	14 Molluschi

Gentili clienti, vi preghiamo di informare il nostro personale riguardo a eventuali allergie e/o intolleranze, al fine di garantire la prevenzione da contaminazioni incrociate.

Il pesce fresco destinato a essere consumato crudo viene abbattuto per prevenire il rischio Anisakis, in conformità al Regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo III, lettera D, punto 3.

A seconda della stagione e della disponibilità di mercato, alcuni piatti possono essere preparati con pesce fresco, congelato o surgelato.