



Il Menù

GLI ANTIPASTI

Parmigiana leggera di melanzane con straciatella 7 - 9

Light aubergine parmigiana with straciatella cheese

14

Tagliere con salame di cinghiale alle erbe, culatello di Zibello DOP,

salame di Varzi DOP, sella di Mastro Dante, toma di Gressoney,

toma di pecora in foglie di castagno ,

toma di capra del Piemonte e gnocco fritto integrale 12-7-1

Cheese, Ham and salami board served with fried pastrie

16

Fiori di zucca impanati e fritti,

ripieni di ricotta e menta 1-7-5-3

Cougette flowers fried and filled with ricotta cheese and mint

14

Tartare di gambero viola con mango 4-2-12-8

Purple shrimp tartare with mango

16

Tartare di filetto di Angus irlandese con caramello salato

e senape antica 10

Filet of Irish Angus tartare with salted caramel and mustard

16

Arancini zola e 'ndujia 1- 7-5

Rice balls with gorgonzola cheese and 'ndujia

12

Capesante scottate con julienne di verdure e curry 4-14-

Scalops with vegetables julienne and curry

14



Il Menù