



ANTIPASTI

POLPETTINE DI QUINOA NERA E VERDURE

TARTARE DI FASSONA A COLTELLO CON PANE
GUTTIAU

TARTARE DI SALMONE, RIDUZIONE AL MANGO E
GERMOGLI DI ANETO FRESCO

MISTO HOME MADE: 6 ASSAGGI, 3 DI TERRA E 3 DI
MARE (SE VOVI SAPERNE DI PIÙ... PROVAMI!)

TAGLIERE FIENILE X2: UN BEL MIX TRA CARNE E
PESCE CON AFFETTATI DI MARCO DI OGGIONO E
SALAMI DEI BENCINI DI FORNACI



PRIMI PIATTI

LE PASTE FRESCHE

PIZZOCCHERELLO (RAVIOLI AL SARACENO, VISIONE DI PIZZOCCHERI)

SPAGHETTONE DI SEMOLA SENATORE CAPPELLI, VONGOLE, LIMONE E FILANGÉ DI ZUCCHINE

TAGLIOLINO ASTICE INTERO E SAN MARZANO

I RISOTTI

RISOTTO GIGI GORGONZOLA, PISTACCHI, LARDO DI PATANEGRA

RISOTTO B&B BRASATO E BAROLO

RISOTTO CAPRINO E EMULSIONE DI MAGGIORANA



SECONDIPIATTI

TAGLIATA DI BLACK ANGUS IRLANDESE, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO O PORCINI

STINCO ALLA BIRRA, PORCINI

MAIALINO IN CBT LARDELLATO AL BACON DI MARCO DI OGGIONO

SFILETTATO DEL GIORNO GRATINATO ALLA SICILIANA

GAMBERONI CROCCANTI IN PASTA KATAIFI CON SALSÀ AGRODOLCE HOME MADE

TENTACOLI DI POLPO ARROSTITO SU CREMA DI SEDANO RAPA E TIMO



CONTORNI

PATATE SPEZIATE AL FORNO

SPADELLATA DI VERDURE

ERBETTE RIPASSATE CON PINOLI E UVETTA

... I DOLCI NON VANNO NELLO STOMACO MA
NEL CUORE

ACQUE MINERALI

CAFFÈ

AMARI E GRAPPE INTERNAZIONALI

SERVIZIO COPERTO (PANE FATTO IN CASA)