

Antipasti:

Melanzana e Alici Pomodoro, Menta, Aceto di Mele (4,9)	13 €
“Tonno di Gallina” Spinacino, Pinoli e Uvetta (8,9)	14 €
Capesante, Fave e Piselli (1,9,14)	18 €
Tonno Rosso e Peperone (3,4,7,9)	15 €
Terrina di Foie Gras Armagnac, Fava Tonka, Marmellata di Cipolle Rosse e Pane Caldo (1,3,7,8,9)	16 €
Battuta di Fassone Piemontese Susine in Agrodolce, Maionese alle Prugne e Germogli (1,3)	15 €
Crudo di Parma Stagionato 24 mesi tagliato a coltello	11 €
Coppa di Zibello Giardiniera di Verdure	9 €

Primi Piatti

Bigoli arricchiti da Ragout alla Genovese Galletto, Anice Stellato, Cipolle Bionde e Scaglie di Parmigiano (1,3,7,9)	15 €
Tagliatelle Crema di Zola Naturale, Cozze e Finocchietto (1,3,7,9,14)	15 €
Risotto (Minimo per 2 Persone) Funghi e Rosmarino (3,7,9)	17 €
Spaghetti Grezzo Marmellata di Pomodoro, Pescato del Giorno, Basilico, Olio Extravergine (1,2,4,9)	16 €
Agnolotti ai 4 Arrosti Burro di Normandia e Salva (1,3,7,9)	16 €

Secondi Piatti

Ombrina Rosticiata	20 €
Topinambur, Finferli e Cime di Rapa A.O.P. (7,9)	
Filetto di Fassone Piemontese	25 €
Baby Verdure, Salsa al Pepe Lungo, Patate Dolci al Burro (1,7,9)	
Anatra e Fichi	20 €
Pere in Agrodolce e Cicoria (1,7,9)	
Maiale Yakibuta	18 €
Soia, Cavolo Rosso, Cumino e Mela al Gin Tonic (1,6,7,9)	
Faraona 60°	18 €
Pastinaca, Cavoletti di Bruxelles, Salsa alla Grappa ed Arancia (7,9)	