

MATERIAPRIMA

RISTORANTE

PIZZA LIEVITO PASTA MADRE PASSATA POMODORO, POMODORO CONFIT, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO	€ 14
INSALATA DELL'ORTO, PANNOCCHIETTE, CAROTINE, PISELLI, FAVE, PUREA DI MELE, PATATA VIOLA ESSICCATA, FIORI	€ 14
PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMP., LATTUGA, GRANA PADANO D.O.P, SALSA CAESAR'S, UOVA SODE, BACON, CROSTINI DI PANE	€ 16
CULATELLO DI ZIBELLO, CONFETTURA ALLE MELE SPEZIATE	€ 18
MAGATELLO DI VITELLO, SALSA TONNATA, CAPPERI, FOGLIOLINE DI CUORI DI SEDANO	€ 16
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. , POMODORINI ROSSI E GIALLI, BASILICO	€ 14
SALMONE MARINATO, CREMA DI FINOCCHIO, UOVA DI SALMONE, GERMOGLI, BARBABIETOLA ESICCATA	€ 16
MELANZANE, PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO	€ 14
RISOTTO AGLI STIMMI DI ZAFFERANO	€ 16
PACCHERI DI GRAGNANO DEI CAMPI, POMODORO FRESCO E BASILICO, GRANA PADANO D.O.P.	€ 16
MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE, CIALDA CROCCANTE ALLE ERBE	€ 14
FILETTO DI MANZO PIEMONTESE, ASPARAGI, PATATE ALLE ERBE	€ 28
FILETTO DI BRANZINO, MANTECATO DI PISELLI, TACCOLE, JULIENNE DI PORRI CROCCANTI	€ 26
SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI	€ 16

Coperto € 3

MATERIAPRIMA

RISTORANTE

GOURMET PIZZA, CONFIT TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA D.O.P, BASIL	€ 14
FARMER GARDEN SALAD, BABY CORN COB, BABY CARROTS, PEAS, FAVA BEANS, MASHED APPLES, DRIED PURPLE POTATO, FLOWERS	€ 14
CHICKEN BREAST LOW TEMPERATURE COOKED, LETTUCE, GRANA PADANO D.O.P, CAESAR'S DRESSING, BOILED EGGS, BACON, BREAD	€ 16
CULATELLO OF ZIBELLO, SPICY APPLE MARMELADE	€ 18
VEAL MAGATELLO, TUNA SAUCE, CAPERS, LEAVES OF CELERY HEART	€ 16
BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES RED AND YELLOW, BASIL	€ 14
MARINATED SALMON, FENNEL CREAM, SALMON EGGS, SPROUTS, DRIED BEET	€ 16
AUBERGINES, TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL	€ 14
RISOTTO WITH SAFFRON	€ 16
PACCHERI FROM GRAGNANO, FRESH TOMATOES, BASIL, GRANA PADANO D.O.P.	€ 16
SEASONAL VEGETABLES SOUP, CRISPY BREAD WITH HERBS	€ 14
FILLET OF PIDEMONT BEEF, ASPARAGUS, POTATOES WITH HERBS	€ 28
SEA BASS, PEAS CREAM, PEA PEAS, JULIENNE OF CRISPY LEEK	€ 26
TYPICAL CHEESE SELECTION	€ 16

Cover charge € 3

DOLCI DESSERT

TIRAMISÙ € 9

TIRAMISÙ

TORTINO DI CAROTE, GELATO ALLA CAROTA, CAROTA ESSICCATA € 12

CARROTS CAKE, CARROTS ICE CREAM, DRY CARROT

CANNOLO DI RICOTTA, FRUTTA CANDITA, PISTACCHIO, SCAGLIE DI CIOCCOLATO € 9

SICILIAN CANNOLO, CANDIED FRUITS, PISTACHIO, CHOCOLATE FLAKES

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO, TRIS DI MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE 70%, CIOCCOLATO AL LATTE E CIOCCOLATO BIANCO € 11

CHOCOLATE SPONGE CAKE, 70% DARK CHOCOLATE MOUSSE TRIO, MILK CHOCOLATE AND WHITE CHOCOLATE

BISCOTTO DI MELE, MOUSSE DI MELE GIALLE, COMPOSTA DI MELE ROSSE, MELE VERDI € 12

APPLE BISCUIT, YELLOW APPLE MOUSSE, RED APPLE MARMELADE, GREEN APPLES

SFOGLIA, CREMA, PANNA MONTATA, LAMPONI € 11

PUFF PASTRY, CREAM, WHIPPED CREAM, RASPBERRIES

GELATI ALLE CREME € 9

ICE CREAM SELECTION

SORBETTI ALLA FRUTTA FRESCA € 9

FRESH FRUIT SORBETS

COMPOSTA DI FRAGOLE, MIRTILLI, LAMPONI, MANGO, PAPAYA, PASSION FRUIT, MELE € 12

COMPOSE OF STRAWBERRY, BLUEBERRIES, RASPBERRIES, PAPAYA, PASSION FRUIT, APPLE

VINI DOLCI AL CALICE DESSERT WINE BY THE GLASS

MOSCATO D'ASTI € 10 BAROLO CHINATO € 10 PASSITO DI PANTELLERIA € 12

CAFFÈ ESPRESSO con piccola pasticceria small pastry € 2,50

C | **CAFFÈ 100% Arabica (Miglior caffè d'Italia 2009/2012 Best Italian coffee 2009/2012)**

AMARI - GRAPPE - LIMONCELLO € 7 WHISKY - COGNAC - CALVADOS - RHUM € 10

Coperto Cover charge € 3

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER ULTERIORI INFORMAZIONI (* le nostre proposte possono contenere tracce di: grano, farro, segale, orzo, avena, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, sedano, semi di sesamo, senape, anidride solforosa, lupini, molluschi, e prodotti derivati) IN CASE OF ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE, WE KINDLY ASK YOU TO CONTACT THE STAFF FOR FURTHER INFORMATION (*our proposal could contain traces of: grain, spelt, rye, barley, oat, shellfish, fishes, eggs, peanuts, soy, milk, almonds, nuts, walnut, pistachio nut, celery, sesame seeds, mustard, sulfur dioxide, lupin, molluscs, and derived products).
Per garantire la qualità delle nostre preparazioni, alcuni dei nostri ingredienti vengono abbattuti a -22°C To preserve freshness, some products are kept to -22°C

MATERIAPRIMA

RISTORANTE