

# *Il Menù di Stagione*

## *L'Estate*

### *Il bancone dei salumi*

#### ***La selezione dei nostri salumi***

*Prosciutto (Vescovi), salame (Bocchi), coppa, (Bocchi ) pancetta (Ferriere), mortadella (Palmieri), strolghino (Bocchi)*

#### ***Prosciutto crudo di Parma***

*(Vescovi) stagionatura minima 26 mesi*

#### ***Culatello***

*(Bocchi) stagionato min. 24 mesi*

#### ***Spalla cotta***

*calda S.Secondo Frati con la nostra mostarda*

#### ***La nostra giardiniera***

*in olio extra vergine di oliva*

#### ***Parmigiano Reggiano***

*26 mesi (caseificio Lanfredini Salsomaggiore)*

#### ***Polentine fritte***

*con lardo pesto, pancetta e gorgonzola*

# *Piatti d'inizio*

## ***Torretta di melanzane 2006***

*alla Parmigiana, mantecato di bufala, crema di prezzemolo*

sake consigliato: Hatsumago Densho

## ***Insalatina novella 2013***

*con gamberi rosa, scampo e totanetti leggermente scottati,*

*emulsione agli agrumi, ginger*

sake consigliato: "Hyashibori", daiginjo

## ***Scaloppa di foie gras 2018***

*pan brioche, composta di mele, riduzione di vino, marmellata di*

*cipolle*

sake consigliato: koshu

## ***Fogli di pane carasau 2010***

*misticanza, scamorza affumicata alla piastra, alici del Cantabrico,*

*pomdorini confit, dressing*

sake consigliato: Yukikoibana

## ***Tartare di tonno obeso 2017***

*servita con sorbetto al frutto della passione, chips di zenzero e*

*wasabi*

sake consigliato: 'Stella' daiginjo

# *Primi piatti*

## ***Tagliolini di soli rossi d'uovo 2008***

*pasta di salame, cipolla dolce di Tropea e pomodorini secchi*

sake consigliato: Hatsumago Densho, honjozo

## ***Savarin di riso 2000***

*alla parmigiana con spalla cotta e crema di parmigiano*

sake consigliato: Dewanoyuki, kimoto

## ***Cappellacci ripieni di ricotta, mentuccia e lime 2020***

*battuta di gambero rosa, la sua riduzione e crumble al nero di seppia*

sake consigliato: "Hyashibori", daiginjo

## ***Pizzicati 2013***

*di pasta di Carinzia, ripieni di baccalà e patate, serviti con stracciatella, crema di prezzemolo, pesto di capperi, pomodorini secchi e acciughe*

sake consigliato: Yukikoibana

## ***Spaghetti quadrati 2021***

*olio, aglio, prezzemolo, alici fresche peperoncino e pancrocante*

sake consigliato: Yukikoibana

## ***Gnocchi di patate di montagna 2017***

*bisque di scampi, molluschi e crostacei, peperoncino*

sake consigliato: Pink Kappa

# Secondi

## ***Coscia d'anatra in lunga cottura 2022***

*marinata all'arancia, composta di mele e sedano caramellato*  
sake consigliato: Yuzu

## ***Trancetto di baccalà 2022***

*marinato al mirin, sake e salsa di soia, pak-choi gratinato, maionese  
all'aglio nero e al pomodorino confit*  
sake consigliato: Hatsumago Densho

## ***Pancia di maialino di Segovia 2021***

*millefoglie di patate, shangai di verdure crude al profumo di limone*  
sake consigliato: Hatsumago densho

## ***Filetto di cervo 2022***

*crema di rapa cotta al carbone, verdure di stagione in padella,  
profumo di rafano*  
sake consigliato: Edo Genshu

## ***Il nostro turbante di branzino 2019***

*indivia spadellata al balsamico, uvetta, pinoli*  
sake consigliato: Pinkappa"

## ***Polpo baby del Mediterraneo 2008***

*croccante con cipolla e peperone caramellati, salsa di prezzemolo*  
sake consigliato: Kuromatsu

## ***Battuta di carne San Faustino 2006 scamone crudo piemontese***

*battuto al coltello e condito secondo una nostra ricetta di verdure  
marinate*  
sake consigliato: 'Stella' daiginjo

# *I Dessert*

## ***Coppa spagnola***

*Gelato alla crema, Zabaione, crema inglese, crumble, meringa, amarene  
sciropate*

## ***Parmigiano Reggiano 30 mesi***

*( caseificio Lanfredini, Salsomaggiore ) zabaione con gocce di balsamico*

## ***Cubano piccante***

*Sottile cialda croccante al cacao, ripiena di mousse al cioccolato 75%,  
salsa dolcepiccante di habanero, bom bom di gelato alla crema e cacao*

## ***Zuppa inglese tradizionale***

*salsa vaniglia un ciuffo di panna montata*

## ***Tartelletta di pasta bretone***

*con crema al limone, composta di mele e rabarbaro, gelato allo speculous*

## ***Crema ghiacciata di fragole fresche***

*crème fraiche, crumble e foglia di menta*

## ***Ambrogetta (biscotto di frolla ovis molis)***

*mousse di caprino, mango fresco*

## ***sbrisolona con zabaione***

## ***Il gelato e il sorbetto di nostra produzione***

*crema e limone mantecato con Carpigiani a spirale*

Ricordiamo ai gentili ospiti che  
la cucina del ristorante chiude  
alle ore 21:30  
e la sala alle ore 24:00