

Il Menù di Stagione

Il bancone della salumeria

La selezione dei nostri salumi € 13,00

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

Prosciutto crudo di Parma (Vescovi) stagionatura minima 26 mesi € 13,00

Culatello (Bocchi) stagionato min. 24 mesi € 15,00

Spalla cotta calda S.Secondo Frati con la nostra mostarda € 10,00

La nostra giardiniera in olio extra vergine di oliva € 5,00

Parmigiano Reggiano 26 mesi (caseificio Lanfredini colli di Salsomaggiore) € 5,00

Polentine fritte con lardo pesto, pancetta e gorgonzola € 6,00

Piatti d'inizio

Torretta di melanzane alla Parmigiana, mantecato di bufala, crema di prezzemolo € 10,00

sake consigliato: Sogen "Samurai Sword" € 6 al calice

Insalatina novella con gamberi rosa, scampo e totanetti leggermente scottati, emulsione agli agrumi, ginger € 13,00

sake consigliato: "Hyashibori", daiginjo € 4 al calice

Noci di capesante piastrate al lemon grass, crema di ceci e ceci croccanti, asparago, chips di bietolina € 15,00

sake consigliato: Dewanoyuki, kimoto € 5 al calice

Scaloppa di foie gras d'oca, crema di carciofi, pan brioche, chiodini trifolati, riduzione al Porto € 18,00

sake consigliato: Kenbishi "Kuromatsu" € 4 al calice

Primi piatti

Tagliolini di soli rossi d'uovo, pasta di salame, cipolla dolce di Tropea e pomodorini secchi € 11,00

sake consigliato: Hatsumago Densho, honjozo € 5 al calice

Savarin di riso alla parmigiana con spalla cotta e crema di parmigiano € 11,00

sake consigliato: Dewanoyuki, kimoto € 5 al calice

Rigatelli di pasta fresca al torchio, julienne di verdure padellate, fonduta al lemon grass €13,00

sake consigliato: "Masumi dry" € 10, bottiglietta 180ml.

Pizzicati di pasta di Carinzia ripieni di baccalà e patate, burrata, crema di basilico e menta, pomodorini confit € 15,00

sake consigliato: Dewanoyuki, kimoto € 5 al calice

Gnocchi di patate di montagna, bisque di scampi, molluschi e crostacei, bottarga € 15,00

sake consigliato: Ine Mankai, sake da riso rosso € 6 al calice

Secondi

Coscia d'oca in lunga cottura alle erbe di campo, Calvados e pepe di Sechuan, insalatina e patate al forno € 17,00

sake consigliato: Dewanoyuki, kimoto € 5 al calice

Galletto bretone alle 12 spezie passato in padella e finito al forno, patata al cartoccio con panna acida e crumble di bacon € 15,00

sake consigliato: Hatsumago Densho, honjozo € 5 al calice

Morbido di vitello sanato al punto rosa, crema di batata e ortaggi di primavera (agretti, fave, asparagi) € 18,00

sake consigliato: Kenbishi "Kuromatsu" € 4 al calice

Trippetta di baccalà su polenta morbida di Storo, fagioli e gamberi rosa € 15,00

sake consigliato: Ine Mankai, sake da riso rosso € 6 al calice

Battuta di carne San Faustino

Scamone crudo Piemontese battuto al coltello e condito secondo una nostra ricetta di verdure marinate € 15,00

sake consigliato: "Masumi dry" € 10, bottiglietta 180ml.

Salmone cotto in bassa temperatura e marinato agli agrumi, composta di frutti rossi, yogurt magro con erba cipollina € 15,00

sake consigliato: Hatsumago Densho, honjozo € 5 al calice

Polpetto del Mediterraneo intero cottura tradizionale, finito al forno e caramellato con cipolla e peperone dolce € 17,00

sake consigliato: "Kizan", junmai ginjo nama € 5 al calice

Il nostro piatto di crudi dal mare

Secondo disponibilità, servite con sorbetto al maracuja € 28,00

sake consigliato: "Hyashibori", daiginjo € 4 al calice