

Cari ospiti, per un corretto e sicuro modo di stare insieme è **indispensabile** indossare la mascherina tutte le volte che ci si alza dal tavolo. Inoltre vi informiamo che il conto vi sarà consegnato al tavolo così come eventuali caffè e amari.

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 € 12,00

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

Scaloppa di foie gras su crema di sedano rapa, pan brioche tostato e funghi pioppini € 18,00

sake consigliato: "Shirayuki", genshu invecchiato € 9 al calice

Insalatina novella con gamberi rosa, scampo e totanetti leggermente scottati, emulsione agli agrumi, ginger € 15,00

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

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

sake consigliato: Dewanoyuki, kimoto € 5 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

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, pane croccante, capperi e friggitelli € 12,00

sake consigliato: Tamagwa Yamahai, junmai € 6 al calice

Tortelli di zucca con amaretti e mostarda, burro fuso e parmigiano € 11,00

sake consigliato: Kizan junmai ginjo, nama € 6 al calice

Gnocchi di patate di montagna, bisque di scampi, molluschi e crostacei € 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

Pancia di maialino di Segovia glassata all'arancia, sorbetto ai piselli e cren € 16,00

sake consigliato: 'Stella daiginjo € 8 al calice

Reale di manzo con fondo alla chiantigiana, verdure glassate alle erbe € 17,00

sake consigliato: Kenbishi "Kuromatsu" € 4 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.

Turbante di branzino indivia spadellata con pinoli e uvetta al balsamico, guazzetto all'extravergine di capperi, olive, pomodorini € 15,00

Tentacolo di piovra piastrato con peperoni e cipolla caramellata, salsa verde al prezzemolo € 17,00

sake consigliato: "Dewanoyuki", junmai kimoto € 5 al calice

Battuta al coltello di tonno obeso, sorbetto al frutto della passione € 15,00

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

Scampetti crudi del Mediterraneo (8/9 pz.) € 20,00

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

Non è possibile appoggiare sul tavolo cellulari, chiavi e altri oggetti.

Inoltre vi preghiamo di non fare fotografie
e filmati. Grazie per la comprensione.