

# *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, sedano rapa, asparago, chips di bietolina***

***€ 15,00***

*sake consigliato: Dewanoyuki, kimoto € 5 al calice*

***Salmone selvaggio SOCKEYE leggermente marinato, burro salato con pane di segale e pan brioche tostato € 15,00***

*sake consigliato: Ine Mankai, sake da riso rosso € 6 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

### **Maltagliati con farina ai cereali**

**guanciaie, cipollotto bianco stufato, fagioli all'occhio, ricotta friulana affumicata € 11,00**

sake consigliato: Katori 90, junmai €6 al calice

**Agnolotti ripieni di brasato e castagne, cipollina brown al bacon e rosmarino**

**€ 13,00**

sake consigliato: Kizan junmai ginjo € 6 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

**Morbido di vitello sanato al punto rosa leggermente panato, crema delicata alla ventresca, insalata di finocchi e carote agli agrumi, scalogno caramellato € 18,00**

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

**Coscia di coniglio con il suo ripieno ai fichi e castagne, profumo di guanciaie affumicate, tuberi d'autunno € 16,00**

sake consigliato: Pink Kappa, junmai € 8,00

### **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**

sake consigliato: Hatsumago Densho, honjozo € 5 al calice

**Tentacolo di piovra piastrato, specchio di topinambur, patatina novella e chips croccanti di ortaggi € 17,00**

sake consigliato: Dewanoyuki, kimoto € 5 al calice

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

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