

# *Il Menù di Stagione*

## *L'inverno*

### *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 2020***

*su pan brioche, spadellata di frutta in agrodolce*

sake consigliato: 'Stella' daiginjo

## ***Lumache alla bourguignonne 2021***

*crema di patate al tartufo, tuorlo d'uovo croccante, broccoli*

sake consigliato: Yukikoibana

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

*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

## ***Tortelli di zucca***

*con amaretti e mostarda*

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***

*bisque di scampi, molluschi e crostacei, peperoncino*

sake consigliato: Pink Kappa

## ***Il Risotto nel bosco***

*rogout di cervo, funghi pioppini trifolati, miele delle api di Daniela,  
noci tostate*

sake consigliato: Kuromatsu

# Secondi

***Coscia d'oca in lunga cottura alle erbe di campo 2012***  
*Calvados e pepe di Sechuan , insalatina e patate al forno*  
sake consigliato: kuromatsu

***Quaglia di bocage 2022***  
*disossata, ripieno tradizionale e cuore di prugna e foie gras; le sue*  
*coscette croccanti*  
sake consigliato: Yukikoibana

***Pancia di maialino di Segovia 2021***  
*millefoglie di patate, cremoso ai funghi, profumo di rafano fresco*  
sake consigliato: Hatsumago densho

***Guancialino di maiale brasato***  
*polenta tenera di Storo, mostarda di verdure, carpaccio di*  
*finocchio marinato all'arancia*  
sake consigliato: Pinkappa"

***Filetto di cervo 2022***  
*roesti di patate, fondo ai frutti di bosco, crema di datteri al pepe*  
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 dolcepicante 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*

## **Tarte Tatin**

*tiepida con il nostro gelato alla crema, salsa mou*

## **sbrisolona con zabaione**

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

*crema e limone mantecato con Carpigani a spirale*