

PER COMINCIARE

Insalatina tiepida d'oca e verdure marinate, riso al salto e salsa piccante (C) € 12

Polpo fritto, ravanello all'agro e maionese alla cipolla bruciata (C) € 13

Zuppetta di zucca, camembert di bufala, riso soffiato e capperi (V) € 10

Culatello di Zibello DOP con focaccia calda € 14

Frittura di rane come da tradizione lomellina € 13

Pesciolini in carpione € 10

Tagliere di salumi con la nostra giardiniera di verdure € 12

Selezione di 6 formaggi con le nostre confetture (V) (C) € 12

I SECONDI

Lombatina di manzo, salsa texana e patata croccante € 18

Salmone caramellato, salsa all'Acquamatta e spinacino € 16

Brandacujun di ricciola, limone, datterini e focaccia di farina di mais € 17

Cevapcici (salsiccia di manzo, maiale e agnello), ketchup di peperoni e cipolotto brasato (C) € 15

Melanzana, burrata, basilico e pomodoro (C) (V) € 14

I PRIMI

Risotto agli asparagi, crema d'uovo e gamberetti fritti (C) € 13

Tagliatelle alle ortiche, crema al latte, salmone marinato e le sue uova € 12

Ravioli di cime di rapa e 'nduja calabrese in acqua di burrata € 12

Gnocchi d'orzo con coda di manzo e zucchine € 11

Spirali alla crudaiola e fonduta tiepida di burgundella (V) € 10

PECCATI DI GOLA

Mon chéri lomellino (C) € 7

Piña colada (C) € 7

Fondente, nocciole, crumble alla salvia e fragole € 8

Cantucci al cacao e cannella servito con Moscato di Samos € 7

Torta di riso (C) € 6

Frutta fresca di stagione (C) € 5

Sorbetto al limone o al Braulio (C) € 5

I nostri gelati (C) € 5

Degustazione di rum e cioccolati fondenti artigianali (C) € 12

PER ACCOMPAGNARE...

Moscato spumante Gravet € 4

Verduzzo passito Di Lenardo € 5

Zibibbo liquoroso Angileri € 5

Passito di Pantelleria Pellegrino € 5

Buttafuoco chinato Fiamberti € 6

(V): Piatto adatto ai nostri clienti vegetariani

(C): Piatto adatto ai nostri clienti celiaci