

## PER COMINCIARE

Battuta di salsiccia di Bra, carciofi, bagna cauda leggera e raspadura (C) € 12

Crocchette di cozze con maionese al midollo di manzo € 13

Zucca alla scapece, panbrioche e provolone (V) € 10

Jamón Duroc con focaccia calda € 15

Frittura di rane come da tradizione lomellina € 13

Pesciolini in carpione € 10

Tagliere di salumi con la nostra giardiniera di verdure (C) € 12

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

## I SECONDI

Picanha, chimichurri e topinambur (C) € 18

Petto d'anatra, fagioli neri e salsa di mais fermentato (C) € 18

Calamaro spadellato, aioli al peperone e strudel di patate e piselli € 18

Palamita in pastella, scarola, bianchi di Spagna e puntarelle € 16

Zucca, burgundella, shitake e polvere di barbabietola (V) € 14

(V): Piatto adatto ai nostri clienti vegetariani

(C): Piatto adatto ai nostri clienti celiaci

## I PRIMI

Risotto al radicchio, porcini e lumache brasate (C) € 12

Tagliolini al pepe verde, rucola, limone e vongole € 12

Cappellacci di capocollo e salvia su crema di sedano rapa e rusticone € 13

Gnocchi di ceci con zucca, squacquerone e cavolo nero (V) € 11

Fettuccine, ricotta di capra affumicata, alici e olio al chinotto € 12

## PECCATI DI GOLA

Zucca, amaretto di Saronno e gelato alla mostarda di pere € 7

Bavarese alle castagne ripiena di cachi con sablè ai semi di papaveri € 7

Panforte morbido e spuma al Porto € 7

Brownie al cioccolato fondente, nocciole, macaron e amarene € 8

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

Torta di riso (C) € 6

Sorbetto al limone o al Braulio (C) € 5

I nostri gelati (C) € 5

Degustazione di rum e cioccolati fondenti artigianali (C) € 13

### PER ACCOMPAGNARE...

Moscato spumante Gravet € 4

Ries Riesling renano VTB Marchesi di Montalto € 7

Zibibbo liquoroso Angileri € 5

Oro Cabanon € 7

Buttafuoco chinato Fiamberti € 7