










## WELCOME

	<b>Petto d'oca carpacciato misticanza noci uvetta</b> (7-8) Carpaccio chest goose with fresh salad, nuts and raisin	euro	13
	<b>Orzo perlato, polpa di granchio, zucchine croccanti, lime e salsa al cocco</b> (1-2-4-7) Barley salad with crab, crunchy zucchini, lime and coconut sauce	euro	14
	<b>Battuta di Fassona piemontese con misticanza e crema di parmigiano</b> (7-10) "Fassona" beef tartare with fresh vegetables and parmesan cheese cream	euro	14
	<b>Crudo di Parma stagionato 24 mesi e bocconcini di bufala campana</b> (1-3-7) 24 month-aged Parma ham with buffalo mozzarella	euro	14
	<b>Magatello al forno, salsa tonnata e giardiniera</b> (3-4) Baked veal with tuna sauce and giardiniera	euro	15

## PASTA & CO

	<b>Farfalle rigate alla "Pantesca" con aglio, olio, peperoncino, capperi, pomodoro ramato fresco e mandorle</b> (1-8) Farfalle pasta in "pantesca" style with capers, fresh tomatoes, almonds)	euro	12
	<b>Trofie fresche con pesto di basilico e fagiolini</b> (1-7-8) Home made trofie pasta with pesto sauce, basil and green beans	euro	12
	<b>Riso Carnaroli "Il Chicco del Mulino" allo zafferano ed i suoi pistilli</b> (7-9) "Il Chicco del Mulino" carnaroli risotto with saffron	euro	13
	<b>Gnocchi di ricotta con scorfano* e granella di pistacchio</b> (1-2-3-4-7-8-9) Ricotta homemade dumplings with redfish and pistachio crumble	euro	14
	<b>Passato di verdure dell'orto*, olio EVO e crostini di pane</b> (1-9) Vegetables creamy soup with olive oil and croutons	euro	11

## MEAT & FISH

	<b>Burger di Chianina con pomodoro ramato, robiola e patate</b> (7) Chianina beef burger with potato pie, tomatoes and robiola cheese	euro	17
	<b>Carrè di agnello* al forno con zucchine e salsa alla mentuccia</b> (9) Baked lamb loin with mint sauce and zucchini	euro	19
	<b>Cuore di baccalà*, finocchi, pinoli e olive taggiasche</b> (4-8-9) Codfish with fennel, pine nuts and olives	euro	18

## DESSERTS

	<b>Melone al naturale</b> Fresh melon	euro	5
	<b>Tortino alle pesche con crema alla vaniglia e briciole di amaretto</b> (1-3-7) Peach cake with vanilla cream and amaretto powder	euro	7
	<b>Latte in piedi alla menta e cioccolato</b> (7) Panna cotta with mint and chocolate	euro	7
	Coperto Cover charge	euro	2



Piatto vegetariano  
Vegetarian dish



Piatto locale  
Local dish



Senza glutine  
Gluten free

\*Prodotto surgelato  
Frozen product



EX REG. CE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011

Substances or products that cause allergies or intolerances.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so<sub>2</sub>
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All of the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

