

COPERTO €4,00 cad.

PER INIZIARE

Frittura pastellata

verdure e pepite di Grana Padano

vegetariano, senza lattosio

€14,00

“Non i soliti salumi”

Gran Selezione, consigliato per due persone

Patacotto, prosciutto di Patanegra cotto alla brace

Speck “bottega della val grigna” ad affumicatura tradizionale

Culaccia di Fontanellato “salumificio Rossi” Casa fondata nel 1800

Coppa artigianale di Parma,

Salsiccia di manzo, Macelleria Martinelli

Cipolla marinata e giardiniera della casa

senza glutine e senza lattosio

€28,00

“La cipolla”

Maillard di cipolla fondente e croccante

con il suo fondo

vegetariana e senza lattosio

€14,00

“Estate Iberica”

Polpo gallego arrostito,

su crema di patate e pimento e salsa al peperone giallo

senza glutine e senza lattosio

€18,00

Carpaccio di salmerino marinato al pompelmo rosa,

granella di mandorle, pompelmo al vivo, olio al basilico

senza glutine e senza lattosio

€18,00

Lumache di vigna

nappate al burro, su terra di frolla salata al cacao

e fondo bruno

€18,00

PASTE E RISOTTI

Risotto vialone nano Riseria S.P. al Franciacorta
e tartufo nero

MINIMO 2 PERSONE

vegetariano ,senza glutine

€18,00

Spghettone ruvido con agone (sarda di lago)
peperone, finocchio, peperoncino e pane cafone
senza lattosio

€20,00

Fusillone Felicetti Monograno

con ragù bianco di coniglio e ricotta affumicata

€22,00

Bottoni ripieni di baccalà mantecato

su salsa di datterino giallo e crumble di guanciaie

€22,00

Raviolo ripieno di tinca al forno

€20,00

Casoncello alla bresciana

con burro biondo e salvia

€18,00

CARNE E PESCE

Manzo all'olio

con polenta integrale di grano rosso
senza glutine e senza lattosio

€18,00

Calamaro alla piastra,

e ciuffetto fritto, con purea di piselli, capperi lacrimella e limone
senza lattosio, senza glutine su richiesta

€22,00

Trancio di trota arrostito,

salsa di melanzane e menta,
panure aromatica e olio al timo
senza lattosio, senza glutine su richiesta

€22,00

Cuore di baccalà dissalato alla piastra,

con crema di patate e porri, porro grigliato
e polvere di barbabietola
senza glutine e senza lattosio

€28,00

Piccione in due cotture,

Petto al burro di cacao con il suo fondo
e scalogno all'aceto balsamico,
Coscetta alla griglia e salsa verde
senza glutine

€28,00

ALLA BRACE

T-Bone Steak alla griglia
(filetto, controfiletto, osso a T)
con verdure alla griglia
senza glutine e senza lattosio

€6,00 all'etto

Abanico Iberico
con verdure alla griglia
senza glutine e senza lattosio

€22,00

Picanha
con verdure alla griglia
senza glutine e senza lattosio

€22,00

Il venerdì sera è “SPECIALE FIORENTINA”

Formaggella di Tremosine gratinata
con polenta Belgrano e tartufo nero

Fiorentina di Scottona Irlandese (1kg circa)
con verdure grigliate

Vino: Chianti, Tenuta Morlano (2024)

€98,00 a coppia
acqua, coperto ,caffè, vino inclusi