

## PER INIZIARE

<b>Funghi, alga Dulce e castagna.</b>	<b>euro 15,00</b>
<b>Pancetta, peperone e bagna caoda.</b>	<b>euro 15,00</b>
<b>Cruda di fassona e crema al parmigiano.</b>	<b>euro 14,00</b>
<b>Tartare di gamberi rossi, salmone affumicato e caviale.</b>	<b>euro 20,00</b>

## DALLA FARINA E DAL GRANO

<b>Gnocchi di patate, cotechino e lenticchie.</b>	<b>euro 14,00</b>
<b>Tortelli ripieni di cappone in brodo.</b>	<b>euro 14,00</b>
<b>Tajarin con polpo e bottarga.</b>	<b>euro 14,00</b>
<b>Tortelli di farina di legumi, cardo e besciamella al foie gras.</b>	<b>euro 14,00</b>

## PIATTI PRINCIPALI

<b>Guancetta di maialino brasata e vellutata di zucca.</b>	<b>euro 18,00</b>
<b>Agnello e lampascioni.</b>	<b>euro 20,00</b>
<b>Petto di faraona, ceci e cavolo viola.</b>	<b>euro 18,00</b>
<b>Flan di carciofi, tronchetto di capra e sesamo.</b>	<b>Euro 16,00</b>

## PER FINIRE

<b>Filetti di Acciughe "Codesa serie oro" pan brioches e burro montato.</b>	<b>euro 18,00</b>
<b>Crudo di Parma e mostarda di frutta.</b>	<b>euro 14,00</b>
<b>Selezione di formaggi "La Valsesiana" e composta.</b>	<b>euro 16,00</b>
<b>Gorgonzola "Latteria di Cameri" e semolino dolce.</b>	<b>euro 14,00</b>



## DOLCEMENTE

Cioccolato fondente, amarena e pino mugo.	euro 8,00
Crema caramel, melagrana, uvetta e noci.	euro 8,00
Semifreddo all' italiana, more e pan di zenzero.	euro 8,00
Panettone/Pandoro con crema di mascarpone e dattero.	euro 8,00
Gelato al fior di latte.	euro 8,00

COPERTO EURO 3,00

Alcuni prodotti potrebbero venire "abbattuti"

SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI  
SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE, CHE SAPRA' METTERTI IN CONDIZIONE  
DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.

IN CUCINA..  
LO CHEF: MATTEO BORSARI  
IL TUTTO REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON..  
FRANCESCO BOGETTI  
ANDREA FURLANETTO  
DAVIDE REI  
MARTA LOIACONO  
HOQUE FOZLUL  
E TUTTA LA NOSTRA PASSIONE