



## **Da più di quarant'anni insieme a Voi**

“Qui il tempo sembra essersi fermato... ma è da oltre quarant'anni che, mossi dalla stessa passione, vi accogliamo per regalarvi emozioni che vi rimarranno nel cuore”

Mina e Graziano

## **L'aperitivo**

Bollicine italiane	8
Champagne	10
Il nostro analcolico	6

## **In ogni occasione**

Salame bergamasco "Riserva Foresti"	8
Culatello "Antica Corte Pallavicina" <sup>12</sup>	10
Spalla cruda di maiale nero <sup>12</sup>	8
Spalla cotta di maiale nero	8
Coppa lunga di antiche razze <sup>12</sup>	8
Tutti accompagnati da focaccia calda e dalla nostra giardiniera	
Selezione di formaggi in varie stagionature <sup>7</sup> con miele biologico e confetture di frutta o verdura	15

## **I memorabili**

Animella "Frisan" alla brace, purè di patate ratte <sup>7</sup>	25
Foie gras d'anatra, pan brioche e confettura di rabarbaro <sup>1,3,7</sup>	26
Anguilla, lattuga e mandorla <sup>4,6</sup>	24
Il nostro casoncello <sup>1,7</sup>	18
La CalaCorte <sup>1,7</sup>	19
Lumache alla bourguignonne (6/12 pezzi) <sup>1,7</sup>	14/24
Costata di Fassona Piemontese (min. 1 Kg)	8/hg

## **Da un'altra prospettiva**

Carciofo al carciofo	20
Spigola cotta e cruda, finocchio e primizie dell'orto <sup>4</sup>	26
Battuta di Fassona piemontese, midollo, fave e piselli	22
Risotto al porro dolce, strachì e aglio orsino <sup>7,9</sup>	20
Tuffolo alla genovese di tonno bianco <sup>1,4,9</sup>	20
Tortello alle ortiche, aringa, zuccina e i suoi fiori <sup>1,3,4,7,9</sup>	22
San Pietro, patata montata, cipollotto e sedano rapa <sup>3,4,7</sup>	26
“Cervo a primavera” <sup>7,9</sup>	25
Piccione d'Anjou, carote e nespole <sup>7,9</sup>	33

## **Menù degustazione\*** 80

Percorso in 7 passaggi attraverso i piatti più rappresentativi della nostra cucina

## **Degustazione vini** 35

Percorso di 5 vini in abbinamento alla degustazione

\* I menù degustazione sono serviti per l'assemblea del tavolo

## **Il fine pasto**

**Selezione di formaggi in varie stagionature** 15  
con miele biologico e confetture di frutta o verdura

In abbinamento **Gewuztraminer Gruss** 7

## **Le dolcezze**

**La nostra Tarte Tatin** <sup>1,3,7</sup> 12

In abbinamento: **Passito di Pantelleria Turbe** 8

**After Eight** <sup>3,7,8</sup> 12

In abbinamento: **Pedro Ximenez Moriles 'Don PX' Toro Albalà** 9

**Uovo, mascarpone e caffè** <sup>3,7</sup> 10

In abbinamento: **Sauternes Barsac Suau 2er Cru Classe** 10

**Miele & noci** <sup>7,8</sup> 10

In abbinamento: **Vin Santo Quaranta Altari Marchesi Frescobaldi** 8

**Sorbetto** 8

## **Il dopopasto**

**Il nostro Gin Tonic** 10

**Allergeni:**

- 1 **cereali** contenenti glutine
- 2 **crostacei** e prodotti a base di crostacei
- 3 **uova** e prodotti a base di uova
- 4 **pesce** e prodotti a base di pesce
- 5 **arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 6 **soia** e prodotti a base di soia
- 7 **latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 **frutta a guscio**
- 9 **sedano** e prodotti a base di sedano
- 10 **senape** e prodotti a base di senape
- 11 **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 **anidride solforosa e solfiti**
- 13 **lupini** e prodotti a base di lupini
- 14 **molluschi** e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Per nessuno dei nostri prodotti siamo in grado di garantire l'assoluta assenza di detti allergeni.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ( $\leq -20^{\circ}\text{C}$  per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$  per 15 ore).

Serviamo acqua ecovitalizzata (acqua potabile trattata, liscia o gassata Aut.Min.400.4/18.10/A/1160): microfiltrazione e purificazione naturale ne migliorano la limpidezza e il sapore.