

ANTIPASTI

- Insalatina di mare cotta a bassa temperatura con patate e prezzemolo €10
- Bresaola punta d'Anca della Valtellina con scaglie di parmigiano biologico €10
- Crudo di Langhirano 18 mesi con stracciatella €10
- Bis di spada affumicato e salmone presalato con semi di papavero su misticanza €10
- Selezione di salumi d'eccellenza con focaccina biologica e bufala €10

PRIMI PIATTI (MINIMO DUE PORZIONI)

- Paccheri alla norma €9
- Scialatielli misto mare €10
- Paella di pesce €15
- Sformatino ai cinque cereali con verdure di stagione €8

SECONDI PIATTI

- Filetto di Fassona al gorgonzola €17
- Roast beef di manzo all'inglese con patate arrosto €12
- Costine di suino Emiliano cotte a bassa temperatura in salsa barbecue e peperoni all'aceto balsamico €13

CONTORNI

- Patate al forno €4
- Verdure miste al forno €5
- Insalata mista €4

DESSERT

- Il Cremoso alla nocciola €5
- La meringa al cioccolato €5
- Il semifreddo agli amaretti di Sassello con la salsa al caramello €5
- La Sacher torte €5
- L'Operà al caffè €5
- Il multistrato ai 4 cioccolati €5

E INOLTRE

- Stracciatella 100g €3
- Bufala campana 250g €6
- Fiordilatte 200g €3
- Bibite biologiche, vini in bottiglia biologici o in bag biodinamici, birre in bottiglia a fermentazione naturale e tanto altro...