



SNACKS

- Acciughe** cantabriche Nardin, burro e pane tostato €18
- Prosciutto** crudo Casa Graziano 30 mesi con pan fritto €16
- Baccalà** mantecato e panella di ceci €10
- Foie gras** in terrina, mele al rosmarino, pan brioches ai mirtilli €15

ANTIPASTI

- Zucca** castagna al forno, fonduta di gorgonzola e crumble di nocciole €12
- Lingua** in carpaccio, cipolla caramellata, salsa verde e focaccia €14
- Battuta di manzo** crema del doge e cracker di semi €15
- Calamari** fritti e salsa allo yogurt ed erbe €14

PRIMI

- Risotto** alla barbabietola, toma tre latti e lamponi (min. 2 porz) €16
- Bigoli** fatti in casa, cipolla fondente, guancialetto e pecorino €16
- Calamarata** pastificio Mancini con bolognese di mare €18
- Gnocchetti** di patata, coniglio, rosmarino e limone €16

SECONDI

- Quaglia** arrosto, uva e olive con patata confit e scaloppa di foie gras €24
- Tagliata** di manzo da razza piemontese, patate al forno €25
- Trippe** di Fassona alla parmigiana €15
- Seppioline** alla piastra, ceci al curry e cicorietta ripassata €24