



### **Vegetariano**

*Salva in crosta di patate, olive taggiasche e tighe*

*Verdure fritte in pastella*

*Panzanella*

--

*Gnocchi di patate e barbabietole, fonduta di blu*

--

*Parmigiana di melanzane, funghi e zucchine, besciamella e tzatziki*

--

*Torta all'essenza di mandorle e cioccolato fuso, granita di mandorle*

€ 39.00

### **Apericena**

*Pancetta stufata, salame cremasco, prosciutto di Parma  
la nostra giardiniera*

*Patè di prosciutto, tonno e acciughe, pan brioche ai cereali*

*Focaccine con origano, acciughe e pomodoro*

*Carne salata poco salata con bufaline e cappuccio rosso*

*Insalata di pollo e patate, remoulade al curry*

*Salva in crosta di patate, tighe e aceto di lamponi*

*Verdure fritte in pastella*

*Pan brioche e salmone marinato*

*Crocchette di patate e parmigiano, salsa barbecue*

?

*Risotto cacio e pepe con arrosto di mare*

?

*Cialda di croccante, mousse al mascarpone e piccoli frutti*

*min. 20 persone*

€ 39.00



### ***La Tradizione***

*Carne salata poco salata, scarola e pepe rosa  
Salva in crosta di patate, germogli e aceto di lamponi  
Verdure fritte in pastella*

*Tortelli cremaschi  
Risotto con asparagi, taleggio e lime*

*Coppa arrosto senza forno  
patate e verdure al salto*

*Torta all'essenza di mandorle, cioccolato fuso e granita di mandorle*

€ 44.00

### ***Menù lattosio free***

*Pulled pork (tonno del Chianti), giardiniera agrodolce*

*Tagliolini, gamberi, pesto di aglio orsino e pomodorini disidratati*

*Pancia di maialino dalla cotenna croccante, pipèto e cappuccio rosso*

*Pesche allo sciroppo di moscato d'Asti*

€ 44.00

### ***Menù per intolleranti al glutine o celiaci***

*Tagliatelle di calamari alla carbonara*

*Gazpacho di mare*

*Polpo arrostito con finocchi, patate e carciofi al salto*



*Torre di meringhe e spuma di cioccolato e liquirizia, gelatina di arancia amara*

€ 44.00

***Sondaggio anni '80***

*Crudo di Langhirano, salame cremasco, culaccia di CoRniglio, coppa piacentina  
la nostra giardiniera*

*Risotto con salsiccia, zucca gialla e coriandolo*

*Tagliata di Angus irlandese, ratatouille e patate arrosto*

*Cestino di brisée, crema pasticcerà e fragole*

€ 45.00