

Antipasti

Capesante scottate, morbido di polenta bianca, chips di guanciaie e guazzetto al corallo

€ 17,00

Terrina di baccalà, zafferano e cavolo nero con salsa allo zenzero e sauvignon

€ 16,00

Tortino di cardi in brisè al timo con fonduta leggera

€ 16,00

Magatello di manzo piemontese marinato al vino rosso con insalata russa tonnata e panzerottino

€ 17,00

Foie gras d'anatra in variazione e pan brioche

€ 20,00

Primi piatti

Spaghettono al nero con gamberi, ortaggi alla soia e ciuffi di calamaretti fritti

€ 18,00

Mezzelune di zucca con pesto di mandorle, straccetti di trota fumè e cracker di sesamo

€ 17,00

Riso carnaroli "Az. Ag. Boni" mantecato al taleggio di capra, prosciutto d'oca e timo

€ 17,00

Lasagnetta con battuto d'agnello, carciofi e taggiasche

€ 16,00

Zuppa della Corte

€ 15,00

Secondi piatti di pesce

*Guazzetto di scorfano e gallinella con crostino
all'aglio nero*

€ 24,00

*Fagottino di salmerino su porri stufati alla
curcuma e pepite di frutta secca*

€ 23,00

Il pescato del giorno

€ 26,00

Secondi piatti di carne

Il nostro bollito in cocotte con le sue salse

€ 25,00

*Petto d'anatra glassato al miele di agrumi con
sedano rapa*

€ 24,00

*Mondeghillo di carni bianche con erbette
all'essenza di acciuga e tartufo nero*

€ 24,00

I dessert

*Selezione di formaggi al latte vaccino e caprino con
le sue confetture*

€15,00

Le dolci tentazioni

€10,00

*"...alcuni prodotti di difficile reperibilità
potrebbero, da noi essere conservati a -18c per
garantire la naturale freschezza"*

Menù della Corte

*Culatello di Langhirano
con gnocco fritto*

Riso carnaroli al taleggio di capra

Mondeghillo di carni bianche

Crème brûlée

€ 50,00

Menù di "Giandomenico"

Terrina di merluzzo allo zafferano

*Fegato grasso d'anatra
al torchon*

*Spaghettono con gamberi e verdure
alla soia e ciuffi fritti*

Pescato del giorno

Dolce dei "Visconti"

€60,00