

Antipasti

*Morbido di polenta bianca all'olio extra vergine con
gambero, triglia di scoglio e calamaretto alla
piastra*

€ 16,00

Crudo e cotto di baccalà

€ 16,00

*Flan di zucca mantovana con fonduta di
crescenza, il suo crumble e caviale al basamico*

€ 15,00

*Magatello di manzo piemontese marinato al vino
rosso con misticanze e fagottini al casera tartufato*

€ 16,00

Foie gras d'anatra in variazione con pan brioche

€ 17,00

Primi piatti

*Fusilli di farro "senator cappelli" con porri stufati,
emulsione d'aneto e fish balls di salmerino*

€ 15,00

*Tagliolini di pasta fresca alle cime di rapa con
cozze, leggera crema di alici e bottarga*

€ 16,00.

*Riso carnaroli Az. Ag. "Bonì" mantecato con rosa di
tete de moine e coda di bue brasata*

€ 16,00

*Tortelli dell'accademia italiana della costina con
falde di peperone rosso arrostito e nocciole del
piemonte*

€ 16,00

Zuppa della Corte

€ 14,00

Secondi piatti di pesce

*Braciola di sogliola alla piastra con salsa
sauvignon e verde di stagione*

26,00

*Bocconcini di salmone in air bag di ciccioli,
gamberi in tempura speziata, salsa thai e chips di
verdure*

€ 22,00

Il pescato del giorno

€ 24,00

Secondi piatti di carne

*Guancetta di vitello in cottura lenta su ecrasée di
topinambur alla vaniglia*

€ 22,00

La nostra trippa gratinata alla piemotese

€ 20,00

*La costoletta di cervo al timo di montagna con
sformato di mais e la sua salsa*

€ 24,00

I dessert

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

€14,00

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 mantecato con rosa di tete
de moine e coda di bue brasata*

Guancetta di vitello

Crème brûlée

€48,00

Menù di "Giandomenico"

Polentina bianca con umido di mare

*Fegato grasso d'oca
al torchon, in variazione*

*Tagliolini cime di rapa, cozze
e crema di alici*

Pescato del giorno

Dolci dei "Visconti"

€55,00