

Antipasti

Sushi aperto di tonno scottato e tartare di orata
€ 18,00

*Timballo di quinoa ai piccoli ortaggi con trancetti
di trota al burro noisette, misticanze e mela*
€ 16,00

Caprese, basilico fresco e bottarga
€ 16,00

*Porchetta dei Visconti con panzanella e pesto di
rucola*
€ 16,00

*Scaloppa di foie gras d'anatra con pesche flambè e
il loro sorbetto all'amaretto*
€ 20,00

Primi piatti

*Calamarata con calamari, fave e cozze su vellutata
di piselli e mentuccia*
€ 17,00

Spaghetti aglio, olio, ricci di mare e leggero piccante
€ 19,00

*Riso carnaroli "Az. Ag. Boni" mantecato all'erba
cipollina con fiori di zucca e cappasanta*
€ 17,00

*Tortelli al battuto di coniglio alla ligure, coulis di
peperoni arrostiti e mandorle tostate*
€ 16,00

Zuppa della Corte
€ 15,00

Secondi piatti di pesce

Guazzetto di mare al gazpacho con origami di verdure croccanti

25,00

Milanesine di salmone con misticanza estiva, pomodorini e feta greca al sesamo

€ 24,00

Il pescato del giorno

€ 26,00

Secondi piatti di carne

Tartare di manzo piemontese condita da Paolo

€ 28,00

Spezzato di galletto livornese al limone e soia con fagiolini verdi

€ 24,00

Roast- lamb con gelatina alla menta e i colori dell'orto

€ 25,00

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*

Tortelli al battuto di coniglio

Roast-lamb con gelè alla menta

Crème brulèe

€50,00

Menù di "Giandomenico"

Insalatina di quinoa e trota

Scaloppa di fegato grasso d'anatra

*Calamarata con calamaretti
e cozze, vellutata di piselli*

Pescato del giorno

Dolce dei "Visconti"

€60,00