


# PER INIZIARE

 Il Tuorlo d'Uovo fritto ( Paolo Parisi ) con insalatina di Asparagi alla Liquirizia e Ricotta di Bufala € 15,00

 I Bouquet Vegetale di primavera cotto e crudo con Condimento al Balsamico tradizionale Modena € 13,00

Le Acciughe del Mar Cantabrico confezione da 48 gr. "Reserva  " con Burro, Crostini dorati,  
Pomodorini Semi Confit e Schiacciata di Patate al Prezzemolo € 17,00

 Le Code di Gambero alla piastra con Spuma calda di Patate e Ragoût di Trippette di Baccalà e Pesto di Salame € 20,00



Il Prosciutto di Manzo leggermente affumicato con Burrata di Andria, Pomodori Confit e nuvole di Pane Fritto € 20,00

Il Carpaccio di Fassona Piemontese "Velluto Rosso" con Pioppini sott'Olio all' Alloro  
e Crema di Bagoss all'Aceto di Gropello € 18,00


La Scaloppa di Fegato Grasso d'Anatra arrostita in padella,  
Composta di Cipolle Rosse di Tropea e Pane Brioches Tostato € 22,00

# PRIMI PIATTI

 I Tortelli amari di Castel Goffredo con Salsa di Parmigiano Reggiano  
"Ricetta dello Zio Zeffirino Favalli" € 14,00

  Il Risotto Carnaroli La Mondina "riserva 1 anno" con Asparagi Verdi e Comté (min. 2 pax) € 16,00 p.p

Le Pacòte di Felicetti ripiene di Ricotta di Bufala e Tartare di Scampi  
su un Guazzettino di Vongole e Cozze leggermente piccante € 20,00 










 I Taglierini di Pasta fresca con Filetto di Persico Reale marinato al Gin Benacus,  
Fiori di Zucchini trifolati e Bottarga di Caviale Calvisius € 18,00  
Piatto ideato per il menu di primavera "CIBO DI MEZZO" presente anche nel menu del Ristorante Aquariva

La Crema di Piselli, Chioccioline di mare, Fiore di Zucchini al vapore e Crostini di Mollica di Pane dorati € 16,00

I Ravioli ripieni di Sughetto all'Amatriciana con Salsa al Pecorino Romano e Chips di Guancia croccante € 16,00

Gli Gnocchetti di Patate con Ragoût di Coniglio di Carmagnola e Tartufo Nero € 18,00

# SECONDI PIATTI

-  Il Filetto di Rombo, Tartare di Melanzane alla brace, Pachino Confit e Panissa di Ceci frita € 24,00
-  Il Luccio del Garda alla barcaiola con Polenta fresca del Molino di Bedizzole e Giardiniera di Ortaggi € 18,00
-  Il Petto D'Anatra femmina "Canette De Barberie" ai Mirtilli Rossi, Indivia al Burro d'Arachidi e Spaghetti di Patate € 20,00
- La Costoletta di Vitello ( 300gr. ) alla Milanese con Caponatina di Verdure € 28,00
-  La Noce di Fracosta di Manzo Irlandese Dry Aged ( 6 Settimane Di Frollatura )  
con Salsa al Pepe Nero del Malabar e piccole Verdurine al Burro (*servita solo al sangue*) € 28,00
-  *Dalla griglia:* 1 Kg di Fiorentina alla griglia " razza Fassona Piemontese certificata" (*della macelleria Cazzamali*),  
servita con Salsa Bernese, Sale di Maldon e Patate arrostiti con polvere di Rosmarino (*ideale per due persone / piatto unico*) € 60,00
-  La Coscia d'Oca in Confit nel suo Grasso, Erbe Aromatiche e mazzetto di Asparagi Bianchi € 26,00
-  Il Capretto da Latte ( disossato ) cotto solo nel Franciacorta Brut con Purée di Patate Rattes € 20,00
-   La Selezione di 6 assaggi di Formaggi Italiani con Marmellate, Mostarde e Pan Brioches € 12,00

## CONTORNI

€. 5,00

Polenta fresca con farina  
del Mulino di Bedizzole

€. 6,00

Insalata mista  
Patate fritte taglia grossa  
Purée di Patate Rattes


€. 8,00


Verdure grigliate  
Erbe di campo saltate  
con Olio profumato all'Aglio



# I NOSTRI DOLCI



 Il Tiramisù nel bicchiere con Spuma calda al Caffè e Baileys € 10,00



 La Crostatina di Lamponi rovesciata con Sorbetto al Cacao € 10,00

 Il Lingotto ai tre Cioccolato ( Cioccolato Bianco, al Latte e Fondente )  
con Chantilly alla Vaniglia e Pralina di Nocciola € 10,00

 La Torta di Rose tiepida con Crema soffice all'Amaretto di Saronno € 10,00

  La Zuppetta di Rabarbaro, Sedano e Fragole profumata alla Melissa  
con Semifreddo di Mascarpone € 10,00

  Il Gelato alla Vaniglia o alla Nocciola del Piemonte IGP o Cioccolato o Caffè  
guarnito con Frutta secca pralinata € 7,00

  Il Sorbetto al Limone o Fragola o Passion Fruit o alle Erbe € 7,00  
Nella versione liquida con Vodka e Bollicine € 9,00

*Servizio, Olio E.V.O. e Pane di nostra produzione € 4,00*

 = senza glutine  = vegetariano

In copertina foto di: Fulvio Vivenzi

Chef di Cucina Emanuele Baretta

Direttore di Sala Stefano Bignotti