

Antipasti

“Il tagliere del ghiottone”

Selezione di salumi nostrani, eccellenze di Peveri e nostra carne salada

€ 12,00

Culaccia di Peveri con sorbetto al basilico e burratina di bufala campana

€ 12,00

Caponata di melanzane in agrodolce con cialda al sesamo e spolverata di cacao amaro

€ 10,00

Tartare di filetto di manzo battuta al coltello, alla maniera del laghetto

€ 18,00

Polpo a bassa temperatura con pomodorini confit, arancia e spuma “alioli”

€ 16,00

Acciughe del Cantabrico con pan brioche e burro aromatizzato al prezzemolo

€ 12,00

Primi

Riso carnaroli "Az. agricola tenuta Margherita" alla milanese con midollo e zafferano

€ 12,00
(minimo due persone)

Riso carnaroli "Az. agricola tenuta Margherita" con fiori di zuccina e timo mantecato allo stracchino

€ 12,00
(minimo due persone)

Mezzi paccheri trafiletti al bronzo con ragù d'anatra

€ 12,00

Agnolotti del Plin al nero di seppia ripieni di capasanta con agretti, su crema di latte aromatizzato alla menta

€ 15,00

Spaghetti alla chitarra al grano arso, cime di rapa e burrata al lime

€ 12,00

Secondi

Cubi di vitello a bassa temperatura, salsa tonnata, terra di olive taggiasche e nocciole tostate

€ 18,00

Tagliata di angus al rosmarino/rucola e grana/ai tre pepi/ con patate al forno

€ 18,00

Costata di scottona con le sue salse servita su pietra ollare con patate al forno

€ 5,20 l'etto

Filetto di manzo con le sue salse servito su pietra ollare con patate al forno

€ 24,00

Tagliata di tonno 55° con salsa al ribes e misticanza

€ 20,00

“Uovo perfetto” su crema di piselli, robiola e paprika dolce

€ 14,00

(tempo di preparazione 30 min.)

Selezione di formaggi con marmellata di cipolle e miele di castagno

€ 12,00

Piatti della Tradizione

Cotoletta di vitello “della Madunina”

€ 20,00

Risotto alla milanese con ossobuco

€ 21,00

Contorni

Patate al forno

Insalata verde/mista

Verdura di stagione

€ 4,00

Menu Vegetariano

Caponata di melanzane in agrodolce con cialda al sesamo e spolverata di cacao amaro

Spaghetti alla chitarra al grano arso, cime di rapa e burrata al lime

I nostri dolci serviti al carrello

Acqua e caffè

€ 30,00

Menu Degustazione

*solo Sabato e Domenica
(minimo 2 persone)*

Il tagliere del ghiottone

Selezione di salumi nostrani, eccellenze di Peveri e nostra carne salada

Riso carnaroli "Az. agricola tenuta Margherita" con fiori di zuccina e timo mantecato allo stracchino

Tagliatelle con ragù d'anatra

Cubi di vitello a bassa temperatura, salsa tonnata, terra di olive taggiasche e
nocciole tostate

I nostri dolci serviti al carrello

Acqua e Caffè

€ 38,00

Dolci

Gelato alla crema antica con crumble di amaretti

€ 6,00

Sorbetto alla mela verde e crumble alle nocciole

€ 6,00

Tiramisù

€ 6,00

Cheese cake con marmellata ai frutti di bosco

€ 6,00

Crostata con pesche e amaretti

€ 6,00

Pane e coperto
Bread and seat

€ 2,50