

DALLA CUCINA

I 5 Crostoni

Crema di peperoni, verdure, pomodoro fresco, mozzarella fiordilatte e basilico (vegetariano)	9,00€
Pancetta di Piacenza, scamorza affumicata e crema ai carciofi della Ciociaria	9,00€
Salmone marinato, bufadelfia, erba cipollina e scorzette di lime	10,00€
Acciughe del Mar Cantabrico, cuor di burrata di bufala, spinacino saltato e olio E.V.O.	10,00€
Culatta "Cuore di Prosciutto" di Langhirano, mozzarella di bufala Campana D.O.P., crema ai pomodori secchi e olive e olio E.V.O.	10,00€

I nostri taglieri

Selezione di affettati	20,00€
Selezione di formaggi d'alpeggio, di malga e di piccole produzioni locali accompagnati da marmellate o miele	<ul style="list-style-type: none">○ Tre formaggi 14,00€○ Cinque formaggi 20,00€○ Sette formaggi 26,00€
Tagliere misto di formaggi e salumi	20,00€
Salva Cremasco con tighe	10,00€
Piatto di Culatta di Langhirano con carciofo e burrata di bufala	20,00€
Antipasto misto (<i>assaggio di salumi, formaggi, torte solate o crostoni accompagnati da conserve e confetture; consigliato per 2 persone</i>)	24,00€
Giardiniera di nostra produzione	4,50€
Radici di Soncino all'agro di nostra produzione aromatizzate con verbena, pepe rosa e bergamotto (<i>in vasetto</i>)	10,00€
Cipolline Borettane in agrodolce al Vermut di nostra produzione	4,00€
Mostarda cremonese	5,00€
Bis di confetture di nostra produzione	2,50€
Coperto (<i>include un cestino di pane</i>)	1,50€ - 3€

La domenica e i festivi il menù potrebbe variare.

MENÙ

Antipasti

Focaccina al cacio e pepe ripiena di pesto di rucola, menta fritta e carciofi alla romana	14,00€
Tartare al verde dell'Enoteca: manzo (150g), maionese alle erbe fini (aneto, menta, prezzemolo) e aceto di mele, servito con kiwi essiccato	18,00€

Primi

Crespelle gratinate agli asparagi e caprino con besciamella al pepe verde	15,00€
Paccheri di pasta fresca mantecati alla crema di barbabietola con scaglie di cioccolato fondente e gel al gin	14,00€

Secondi

Rollé di coniglio ripieno di noci pecan e bietoline, servito con una salsa alla crème fraiche e peperoni	20,00€
Polpo al limone delle Chef: polpo a lenta cottura nel succo di limone, leggermente affumicato, servito con limone mostardato, aneto e gocce di yogurt al limone	18,00€
Tagliata di controfiletto	22,00€
Fiorentina / Tomahawk di Prussiana alla griglia (<i>secondo disponibilità</i>)	6,90€/hg

Contorni

Patate al forno	4,00€
Verdure al forno	4,00€
Contorno del giorno	4,00€

Dolci

Sbrisolona accompagnata da composta di mele	7,00€
Torta della Monaca con coulis di lamponi e scaglette di cioccolato	7,00€
Dolci del giorno	7,00€

Vi invitiamo a segnalare eventuali allergie, intolleranze o restrizioni alimentari.

DALLA CUCINA

Menu Partage

37€ / persona

Un menu divertente e informale per celebrare il concetto di condivisione:

3 antipasti
3 piatti da portate principali con contorni
2 dolci

scelti per voi dalla cucina, da condividere al centro del tavolo.

Un'occasione per assaggiare più piatti del menu o extra menu, per stimolare la vostra curiosità e avere il piacere di condividere un pasto con i vostri commensali in maniera spontanea e informale.

Il menu deve essere una scelta di tutto il tavolo e, salvo per intolleranze e restrizioni alimentari, è a discrezione della cucina e varia di giorno in giorno.

Coperto, acqua e bevande non sono inclusi.

La domenica e i festivi il menù potrebbe variare.