



## ANTIPASTI

*Sciatt con Cícorino* 🌾🥚🥛 € 12

*Selezione di Salumi piacentini DOP  
e Bresaola* 🍷 € 14

*Lingua, Gamberi e Mandarino* 🍴🌿 € 16

*Battuta di Fassona con crumble  
di Olive taggiasche e Capperi* 🌾🥚🥛🍷 € 16

*Flan di Bettelmatt, mostarda di Pere  
e salsa ai Mirtilli speziata* 🥛🍷 € 14

## PRIMI PIATTI

*Pizzoccheri della Tradizione* 🌾🍷🍷 € 12

*Ravioli alla genovese di Cappone  
e sauter di Funghi* 🌾🍷🌿🧪 € 16

*Tagliolino all'Uovo all'estratto di  
Zuppa di Pesce, Limone nero e  
Tarallo napoletano al pepe* 🌾🍷🍷🍷🍷 € 16

*Risotto Acquerello mantecato alla  
Zucca, crema di Zola e Liquirizia* 🍷 € 16  
(min. due persone)

*Zuppa del giorno* 🍷🌿 € 12

## SECONDI PIATTI

*Salmi di Cervo con Polenta* 🌿🧪 € 22

*Baccalà, 'Nduja e Pioppini* 🍷 € 24

*Tagliata di Bovino scozzese  
con Patate al Rosmarino* € 24

*Petto d'Anatra cotto rosato,  
Miele, Senape e Cavolfiore  
romanesco* 🍷🧪 € 24

*Cavolfiore, Topinambur e  
Castelmagno* 🍷🌿 € 16

## DESSERT

Mantecato al Braulio 🍷 € 8

Tortino di Nocciole e Gianduja,  
Pere e gelato alla Noce Moscata 🌰🍷🍷🍷 € 8

Ghiacciato agli Agrumi e terra  
di Grano Saraceno 🍷🍷🍷🍷 € 8

Il dolce di Elisa 🍷🍷🍷 € 8

Bonet 🍷🍷🍷 € 6

Selezione di Formaggi, Miele di  
montagna e Noci 🍷🍷 € 10

### Allergeni alimentari

🌾 Glutine    🌰 Frutta guscio    🍷 Lupini    🍷 Senape    🐟 Pesce  
🦀 Crostacei    🍷 Arachidi    🍷 Uova    🔥 Sesamo    🍷 Latte  
🧪 Solfiti    🍷 Molluschi    🍷 Soia    🍷 Sedano

**Date le dimensioni della cucina non si escludono contaminazioni.**

*Acqua € 2 - Pane e Coperto € 2*