LISTA ALLERGENI

Elenco Allergeni ai sensi dell'allegato II Reg. CE 1169/11
1) CEREALI e contenenti GLUTINE
2) CROSTACEI e derivati
3) UOVA e derivati
4) PESCE e derivati
5) ARACHIDI e derivati
6) SOIA e derivati
7) LATTE, LATTOSIO e derivati
8) FRUTTA CON GUSCIO e derivati
9) SEDANO e derivati
10) SENAPE e derivati
11) SEMI DI SESAMO e derivati
12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lt in termini di anidride solforsa totale
13) LUPINI e prodotti a base di lupini
14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Abbattimento termico in conformità al Reg. CE 853/04m il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative.

Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.

SENSI

"Accogliervi a tavola è per noi un gesto di cura.
Una cucina di sapori autentici, ingredienti selezionati
e attenzione quotidiana, per farvi sentire a casa"

IL NOSTRO
CESTINO DEL PANE

Un omaggio alla tradizione e all'artigianalità.
Interamente realizzato nella nostra cucina

Morbida focaccia al lievito madre
aromatizzata alle erbette del nostro giardino

Il pane, frutto di una rigorosa selezione di farine italiane d'eccellenza del Molino Dallagiovanna, è realizzato con il nostro lievito madre rinfrescato ogni giorno con cura e dedizione

FUOCO E BRACE

MENÙ DEGUSTAZIONE

Un percorso che prende forma attorno al fuoco,
dove la brace diventa linguaggio e memoria

Entrée di benvenuto

Uovo poche, crumble nocciola e amaretti,
spuma di zucca alla brace, polvere di erbe (1,3,7,8)

Tortello ripieno di black angus, salsa Spagnola,
erbe affumicate (1,3,7,9)

Bavetta con contorno

Diaframma con contorno

Sorbetto di stagione

Mela cotogna alla brace, salsa mou,
crumble al cioccolato fondente (1,3,7)

70€

Su richiesta è possibile creare una degustazione
di tagli di carne in assaggio proposti da Simone.

Il menù degustazione si intende per tutti gli ospiti del tavolo

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

Le tre DOP di Piacenza (coppa, salame, pancetta
Salumificio Ferrari) e giardiniera fatta in casa (9) **18€**

Culatello Riserva Dallatana 30 mesi, pan brioche (1,3,7) **28€**

Carpaccio di filetto di cavallo di Consolini alla Cipriani (3) **22€**

Uovo poché, crumble nocciola e amaretti, spuma di zucca
alla brace, polvere di erbe (1,3,7,8) **16€**

Zuppetta di moscardini, pane alla brace (1,4,14) **20€**

PRIMI

Mezzo rigatone cacio e pepe, gambero rosso, limone (1,2) **24€**

Tortello ripieno di black angus, salsa
Spagnola, erbe affumicate (1,3,7,9) **22€**

Risotto ai funghi porcini (7,9) **20€**

Tagliatelle 40 tuorli, stracotto di cinghiale, il suo fondo
e grué di cacao (1,3,7,9) **18€**

SECONDI

Guancia di cavallo di Consolini brasata, polentina
alla brace, cavolo nero (6,9,10) **26€**

Rana pescatrice, caciocavallo podolico, zucca (4,7,9) **28€**

Radicchio tardivo, topinambur, tofu croccante (6,7,9) **20€**