



### ***Vegetariano***

*Salva in crosta di patate, olive taggiasche e tighe*

*Verdure fritte in pastella*

*Panzanella*

--

*Gnocchi di patate e barbabietole, fonduta di blu*

--

*Parmigiana di melanzane, funghi e zucchine, besciamella e tzatziki*

--

*Torta all'essenza di mandorle e cioccolato fuso, granita di mandorle*

€ 39.00

### ***La Tradizione***

*Carne salata poco salata, scarola e pepe rosa*

*Salva in crosta di patate, germogli e aceto di lamponi*

*Verdure fritte in pastella*

*Tortelli cremaschi*

*Risotto con asparagi, taleggio e lime*

*Coppa arrosto senza forno*

*patate e verdure al salto*

*Torta all'essenza di mandorle, cioccolato fuso e granita di mandorle*

€ 44.00

### ***Menù lattosio free***

*Pulled pork (tonno del Chianti), giardiniera agrodolce*



*Tagliolini, gamberi, ùpesto di aglio orsino e pomodorini disidratati*

*Pancia di maialino dalla cotenna croccante, pipèto e cappuccio rosso*

*Pesche allo sciroppo di moscato d'Asti*

€ 44.00

***Menù per intolleranti al glutine o celiaci***

*Tagliatelle di calamari alla carbonara*

*Gazpacho di mare*

*Polpo arrostito con finocchi, patate e carciofi al salto*

*Torre di meringhe e spuma di cioccolato e liquirizia, gelatina di arancia amara*

€ 44.00

***Sondaggio anni '80***

*Crudo di Langhirano, salame cremasco, culaccia di CoRniglio, coppa piacentina  
la nostra giardiniera*

*Risotto con salsiccia, zucca gialla e coriandolo*

*Tagliata di Angus irlandese, ratatouille e patate arrosto*

*Cestino di briséé, crema pasticcerà e fragole*

€ 45.00