

## PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO strolghino, salame cremasco, coppa, pancetta piacentina, lardo toscano e mortadella di Palmieri	€ 12.50
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte	€ 12.50
BURRATINA con trevisana tardiva brasata e alici del Cantabrico	€ 14.00
CHEESECAKE AI CARCIOFI salsa di funghi trombetta	€ 14.00
TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA con pan brioche e composta di arancia e cipolle rosse	€ 18.00
BACCALÀ servito nel cannolo aperto con broccoletti e olive nere, salsa al basilico	€ 16.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*)	€ 16.00
CRUDO DI SALMONE "ORA KING" su insalatina di finocchi e arance, dressing di caprino e caviale di Spritz (*)	€ 16.00
SELEZIONE DI CRUDI DI MARE secondo mercato (*)	€ 24.00

## PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia	€ 12.00
PICCOLI CANNELLONI DI PANIGACCI E TARTUFO NERO D'INVERNO con ratatouille di zucca, topinambur, patate viola e castagne	€ 15.00
IL BOTTAGGIO D'OCA NEI TORTELLONI Il piatto tradizionale a base di oca e verze diventa il ripieno dei tortelloni	€ 13.00
RISOTTO al Castelmagno, pistilli di zafferano e liquirizia	€ 14.00
TAGLIOLINI SARACENI ALL'UOVO con polpo, nduja piccante e passatina di pomodorini gialli datterini (*)	€ 13.00

## I PESCI, LE CARNI E...

"FRITTO NON FRITTO" gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e carciofi (*)	€ 19.00
RICCIOLA IN CROSTA DI SEMI DI ZUCCA con caponatina di melanzane viola allo zenzero	€ 19.00
CAPPESANTE E PESCATRICE su crema di patate rosse di montagna all'olio di nocciole (*)	€ 22.00
BATTUTA DI FASSONE PIEMONTESE servita al naturale con tartufo nero d'inverno	€ 19.00
TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico	€ 19.00
PRESA DI MAIALE IBERICO ALLA PLANCIA con fagioli cannellini e peperone piquillo ripieno di cipolla rossa caramellata (*)	€ 20.00
COSTOLETTE D'AGNELLO alle olive taggiasche, pomodori secchi e peperoncino	€ 22.00
FILETTO DI VITELLO salsa al Porto e foie gras d'anatra	€ 22.00

**MARE € 45.00** (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CRUDO DI SALMONE "ORA KING"  
 su insalatina di finocchi e arance, dressing di caprino e caviale di Spritz (\*)  
 TAGLIOLINI SARACENI ALL'UOVO  
 con polpo, nduja piccante e passatina di pomodorini gialli datterini (\*)  
 RICCIOLA IN CROSTA DI SEMI DI ZUCCA  
 con caponatina di melanzane viola allo zenzero  
 DESSERT  
 a scelta dalla nostra carta

**TERRA € 45.00** (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CHEESE-CAKE AI CARCIOFI  
 salsa di funghi trombetta  
 IL BOTTAGGIO D'OCA NEI TORTELLONI  
 Il piatto tradizionale a base di oca e verze diventa il ripieno dei tortelloni  
 PRESA DI MAIALE IBERICO ALLA PLANCIA  
 con fagioli cannellini e peperone piquillo ripieno di cipolla rossa caramellata (\*)  
 DESSERT  
 a scelta dalla nostra carta

**IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 18.50** (servito solo a pranzo dei giorni feriali)  
 La combinazione di un primo piatto e una pietanza del giorno

**I VINI AL BICCHIERE**

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "DEI CASEL" – Adami	€ 4.50
FRANCIACORTA BRUT – FERGHETTINA	€ 7.00
VERMENTINO DI SARDEGNA "CALA SILENTE" 2016 – SANTADI	€ 4.50
A.A. GEWÜRZTRAMINER "SELIDA" 2016 – TRAMIN	€ 6.00
A.A. SCHIAVA "FASS N° 9" 2016 – GIRLAN	€ 4.50
ARAJA 2015 – SANTADI	€ 5.00

**ACQUA E BIRRA**

LURISIA 75 CL.- Bolle e Stille	€ 3.00
LURISIA 50 CL.- Bolle e Stille	€ 2.00
BIRRA MENABREA - Bionda "Anniversario" 33 cl.	€ 4.50
BIRRA AFFLIGEM - Bionda doppio malto 75 cl.	€ 10.00
BIRRA BLANCHE DE BRUXELLES - Bianca 75 cl.	€ 10.00

**IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI** € 2.00

Per garantire la reperibilità, la freschezza e salubrità alcuni prodotti sono da noi abbattuti e conservati a -18°C  
 Pesce crudo conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D,punto 3  
 (\*) contiene prodotti acquistati surgelati all'origine

**Menu con legenda degli allergeni, su richiesta**

**COPERTO, PANE E SERVIZIO** € 2.50