

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

A= arachidi

G= glutine (cereali contenente)

M= molluschi

L= lupini

F= frutta a guscio (noci, mandorle, ecc)

SN= senape

LL= latte (e derivati incluso lattosio)

C= crostacei

U= uova

SE= sedano

P= pesce

S= soia

SS= semi di sesamo

AS= anidride solforosa e solfiti

*** Ricordiamo ai nostri clienti che nella preparazione di ragù, giardiniera, brodi, bisque e fondi di carne verrà utilizzato il **SEDANO**

*La carta
di
stagione*



OLTRE IL DOLCE

Benvenuti a tavola.
Qui ogni piatto nasce con il desiderio
di raccontare storie e ricordi.

SINCE 1996

LO SGROPPINO

montato al momento, gelato al pistacchio e Bas Armagnac

€ 8.00

DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO GRAN CRU VALRHONA

piccoli quadrotti di cioccolato fondente con intensità ed aromi
differenti

€ 7.00

SELEZIONE DI TISANE BIO

€ 5.00

I DISTILLATI

La nostra collezione è pronta da scoprire, servita con piccoli bon bon.
Scegli direttamente dalla nostra esposizione o lasciate accompagnare
dal nostro staff.

COPERTO

con stuzzicappetito

€ 4.00

CAFFÈ

accompagnato da piccola pasticceria

€ 3.00

ACQUA

€ 3.00

PRIMI PIATTI

DOPPIO RAVIOLO DEL PLIN

ricotta e spianci, crema di taleggio, tuorlo d'uovo
G L L S E A S U

€ 19.00

GNOCCHI DI PATATE E ASPARAGI

profumi e colori di stagione
S E G L L U A S

€ 17.00

TAGLIATELLE "40 TUORLI"

al ragout tradizionale d'oca
G L L U A S S E

€ 18.00

PAPPARDELLE DI FARRO

coniglio, fave, pomodorini
G L L U A S S E L

€ 17.00

PACCHERI

scorfano, piselli, polvere di pomodoro
A S G U L L S E P

€ 17.00

SPAGHETTO

vongole, crema di aglio orsino, bottarga
G A S S E M L L

€ 18.00

I RISOTTI

Per i nostri risotti utilizziamo l'autentico Carnaroli della
"Riserva San Massimo"

DEL MULINO - min. 2 persone

petto d'oca affumicato, funghi porcini, asparagi
A S L L S E

€ 17.00 p.p.

AL BASILICO - min. 2 persone

crema di pinoli, capesante
A S L L S E M

€ 17.00 p.p.

SECONDI PIATTI

PICANHA DI MANZO CBT

asparagi, ristretto d'aceto ai lamponi
A S

€ 25.00

GUANCIA DI VITELLO BRASATA

spinaci, menta, parmigiano
A S L L S E

€ 27.00

LA NOSTRA COSTOLETTA

di vitello alla milanese, cotta nel burro chiarificato e
sfoglie di patate fritte
A S G U L L

€ 29.00

SCAMONE D'AGNELLO

crema di patate al lime, insalatina di indivia riccia
A S S E

€ 26.00

PETTO D'ANATRA AL FIENO

patate alle erbe
A S S E

€ 26.00

OMBRINA ARROSTO

brodo ai fiori d'arancio, insalatina di asparagi, pomodorini arrosto
P S E

€ 27.00

SELEZIONE DI FORMAGGI

6 tipologie - accompagnati da confetture ed il nostro pan brioche
L L G U A S F

€ 20.00

LE VERDURE

LE CHIPS

€ 6.00

LE PATATE AL FORNO

€ 6.00

LE VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE - AL VAPORE

€ 6.00

L'INSALATA MISTA DI STAGIONE

€ 6.00

DESSERT

ZABAIONE CALDO

con il nostro gelato alla crema
LL AS U

€ 9.00

BUNNET

ciliegie, frutti di bosco
LL U

€ 8.00

ST. HONORE'

pan di spagna, crema pasticcera, cioccolato e bignè
LL U F G

€ 9.00

CROSTATATINA

fragole e pistacchio, sorbetto alla fragola
LL U G

€ 9.00

CHEESECAKE

yuzu, camomilla, mela verde
LL F

€ 9.00

DEGUSTAZIONE DI GELATI E SORBETTI

una selezione di nostra produzione tra cremosità e freschezza

€ 8.00

Scegli i tuoi tre gusti

GELATI: crema, pistacchio, nocciola, cioccolato LL U F

SORBETTI: limone, fragola, mojito, passion fruit

ANTIPASTI

LA SELEZIONE DEL MULINO

cresponetto, coppa alla bonarda, lardo di Spallone "Vecchio Varzi",
gnocco fritto, la nostra giardiniera
AS G LL SE

€ 17.00

L'OCA NEL PIATTO "Salumeria Nicolino" - Mortara

salame cotto, galantina, bresaola, petto d'oca affumicato, il ns.patè di fegato
pan brioche (salumi selezionati secondo la disponibilità)
AS F U G LL SE

€ 18.00

BATTUTA DI FASSONA

frolla di riso e parmigiano, maionese al tartufo, pesto di rucola
AS LL

€ 20.00

TORCIONE DI FOIE GRAS

fragole, aceto balsamico, pan brioche
AS F U G LL

€ 29.00

CALAMARI E GAMBERI

in insalata con asparagi e sesamo
AS C M SS

€ 19.00

INSALATA PRIMAVERILE

di culatello e burrata
AS LL G

€ 24.00

ASSOLUTO DI ASPARAGI

l'asparago in diverse cotture e consistenze
AS LL U

€ 16.00