

DESSERT

DEGUSTAZIONE

gelati - sorbetti di nostra produzione LLASFU

€ 7.00

ZABAIONE CALDO

con il nostro gelato alla crema LLASU

€ 8.00

BAVARESE AL PISTACCHIO

caramello salato e pistacchi sabbiati LLUF

€ 9.00

SALAME DI ...

cioccolato bianco, cacao e liquirizia LLUGF

€ 9.00

TORTA DI NOCCIOLE

pere e ricotta LLUF

€ 9.00

FROLLA

al tiramisù LLUGF

€ 9.00

DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO

sei tipologie di cioccolatini fondenti - "Gran-Cru, Valrhona"

€ 6.00

Coperto con stuzzicappetito

€ 4.00

Caffè e piccola pasticceria

€ 3.00

Acqua

€ 3.00

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

A= arachidi

C= crostacei

G= glutine (cereali contenente)

U= uova

M= molluschi

SE= sedano

L= lupini

P= pesce

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

S= soia

SN= senape

SS= semi di sesamo

LL= latte (e derivati incluso lattosio)

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



ANTIPASTI

LA SELEZIONE DEL MULINO € 17.00
cresponetto, coppa alla bonarda, lardo di Spallone "Vecchio Varzi",
gnocco fritto e la nostra giardiniera AS G LL SE

PIATTO "L'OCA DUCALE" € 18.00
salame cotto, galantina, prosciutto cotto,
petto d'oca affumicato, il ns.patè di fegato e pan brioche AS F U G LL

BATTUTA DI FASSONA € 20.00
crema al parmigiano, cipolla candita, nocciole e la loro maionese AS LL F

TORCIONE DI FOIE GRAS € 29.00
pistacchi, pere, gelatina al moscato e pan brioche AS F U G LL

IL CALAMARO & IL CARCIOFO € 20.00
patate e salsa al pepe verde AS M SN LL

ZUCCA € 17.00
uovo 68°, fonduta di toma e topinambur AS U LL

PRIMI PIATTI

TORTELLINI IN BRODO € 15.00
della Nonna Carla AS G U LL SE

TAGLIATELLE "40 TUORLI" € 18.00
al ragout tradizionale d'oca G LL U AS SE

PASTA & FAGIOLI € 17.00
gamberi e anice G LL U AS SE C

RAVIOLI DI POLENTA CONCIA € 19.00
zucca e fonduta al gorgonzola dolce G LL SE AS U

SPAGHETTO € 19.00
AOP, capesante e tartufo nero G AS SE LL M

GNOCCHI DI PATATE € 17.00
carciofi, guanciale e castelmagno SE G LL U AS

I RISOTTI

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

DEL MULINO - min. 2 persone € 17.00 p.p
petto d'oca affumicato, funghi porcini, asparagi AS LL SE

ALLA ZUCCA - min. 2 persone € 17.00 p.p
barolo e crema di foie gras AS LL SE

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO € 26.00
pack choi croccante e aceto balsamico AS

PANCIA DI MAIALINO € 24.00
crauti, senape e composta di mele AS LL SN

LA NOSTRA COSTOLETTA € 29.00
di vitello alla milanese, cotta nel burro chiarificato e
sfoglie di patate fritte AS G U LL

COSCIA D'OCA CBT € 30.00
patate e arance AS SE

PETTO D'ANATRA € 26.00
laccato alle spezie, puntarelle e crema di pomodoro AS SE

TRIPPA & FOIE GRAS AS SE € 25.00

BACCALA' FRITTO € 23.00
scarola, pinoli e uvetta PAS F

SELEZIONE DI FORMAGGI € 20.00
6 tipologie - accompagnati da confetture ed il nostro pan brioche
LL G U AS F