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



Benvenuti a tavola.

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

SINCE 1996

OLTRE IL DOLCE

LO SGROPPINO € 9.00
montato al momento con pere & champagne

DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO GRAN CRU VALRHONA € 7.00
piccoli quadrotti di cioccolato fondente con intensità ed aromi differenti

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 lasciati accompagnare dal nostro staff.

COPERTO € 4.00
con stuzzicappetito

CAFFÈ € 3.00
accompagnato da piccola pasticceria

ACQUA € 3.00

DESSERT

ZABAIONE CALDO € 9.00
con il nostro gelato alla crema
LL U AS

TORTA FREDDA € 9.00
carote e mascarpone
LL U F

CHEESECAKE € 9.00
alle arachidi e lamponi
LL U F

BAVARESE ALLO ZAFFERANO € 9.00
morbido all'arancia, mousse di liquirizia
LL U F

MILLEFOGLIE € 9.00
al caffè, la sua salsa, gelato in accompagnamento
G LL U F

DEGUSTAZIONE DI GELATI E SORBETTI € 8.00
una selezione di nostra produzione tra cremosità e freschezza

Scegli i tuoi tre gusti
GELATI: crema, pistacchio, nocciola, cioccolato, caffè LL F
SORBETTI: limone, frutti di bosco, passion fruit, mojito, pera

ANTIPASTI

LA SELEZIONE DEL MULINO € 19.00
cresponetto, coppa alla bonarda, lardo di Spallone "Vecchio Varzi",
gnocco fritto, la nostra giardiniera
AS G SE U LL

L'OCA NEL PIATTO *"Salumeria Nicolino" - Mortara* € 21.00
salame cotto, galantina, bresaola, petto d'oca affumicato, il ns.patè di fegato
pan brioche (salumi selezionati secondo la disponibilità)
AS G U LL F

CALAMARO ALLA GRIGLIA € 20.00
crema di zucca, porcini, patate viola
AS M

BATTUTA DI FASSONA € 22.00
alla parmigiana
AS LL

TORCIONE DI FOIE GRAS € 32.00
pesche, pan brioche di castagne, ristretto al marsala
AS LL U G F

MOZZARELLA FRITTA CROCCANTE € 17.00
pesto di basilico fresco, zabaione di pomodoro, panzanella stagionale
SE LL U G

ZUCCA € 18.00
bagna càuda, uovo poche
AS P LL U

PRIMI PIATTI

GNOCCHI GIALLI €20.00
zucca, robiola, salvia, tartufo nero
G LL U

TAGLIATELLE "40 TUORLI" € 19.00
al ragout tradizionale d'oca
G LL U AS SE

TAGLIOLINI € 21.00
ragù di pollo alla cacciatora, polvere di pomodoro
G LL U AS SE

FUSILLI € 20.00
pesto di spinaci, riccio di mare, crema di mandorle
G U M

BOTTONI VERDI € 20.00
baccalà, crema di patate, biete, olio al cipollotto
G LL U P

I RISOTTI

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

DEL MULINO - *min. 2 persone* € 19.00 p.p
petto d'oca affumicato, funghi porcini, asparagi
LL AS SE

AGLI AGRUMI - *min. 2 persone* € 18.00 p.p
salsiccia piemontese
LL AS SE

SECONDI PIATTI

GUANCIA DI VITELLO A LUNGA COTTURA € 28.00
melograno, mele, indivia riccia
AS SE

LA NOSTRA COSTOLETTA € 30.00
di vitello alla milanese, cotta nel burro chiarificato e
sfoglie di patate fritte
AS LL U

PORCHETTA DI MAIALE € 23.00
carote in agro, crema al finocchio
AS SE

PETTO D'ANATRA € 27.00
in apicius, uva, porto, patate
AS SE

ANGUILLA ALLA BRACE € 29.00
misticanze e fiori, caponata di melanzane
G SE P

PESCE SPADA € 29.00
copertura al pomodoro, rucola, olive, capperi
G LL SE P

SELEZIONE DI FORMAGGI € 21.00
6 tipologie - accompagnati da confetture ed il nostro pan brioche
G LL AS U

LE VERDURE

LE CHIPS - LE PATATE AL FORNO € 6.00

LA GIARDINIERA € 6.00

LE VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE - AL VAPORE € 6.00

L'INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6.00