antipasti

- fiocco di culatello di Zibello con frittella di pane e carciofi sott'olio €20.00
- il nostro tradizionale patè di fegato di vitello con pan brioches dorato €16.00
- salmone selvaggio Reale affumicato, con pane tostato e riccioli di burro €22.00
- insalata di mare al vapore in citronette aromatica €22.00
- piovra del Mediterraneo alla piastra su crema di patate e concassè di pomodoro €22.00
- capesante della Cornovaglia gratinate con burro aromatizzato agli agrumi €20.00

primi piatti

- scialatielli con Astice in salsa al pomodoro fresco €26.00
- paccheri con funghi porcini e rucola selvatica €15.00
- gnocchi di patate farciti ai formaggi, su cialda di grana e fondue di formaggio €15.00
- strozzapreti con Capesante della Cornovaglia in salsa allo zafferano €18.00
- risotto mantecato con carciofi della riviera, stracciatella e gambero rosso di Sicilia €18.00
- tortelloni di ricotta e spinaci, al burro dorato con nocciole e scorzetta di agrumi €15.00

secondi piatti

- Tris di carni Natalizie €22.00
  -zampone con lenticchie di Castelluccio
  -cappone arrosto con mostarda
  -tacchina nostrana ripiena al forno
- stracotto di manzo al Valcalepio con cipolline all'agrodolce e polenta €20.00
- porchetta da latte al forno, con polenta e lenticchie €20.00
- costata di fassona Piemontese alla piastra con verdure mediterranee €30.00

- baccalà con patate alla Baffo €22.00
- gamberoni reali gratinati con pane aromatico su carpaccio di ortaggi €25.00
- tagliata di tonno con semi di papavero e pistacchi su nastri di verdure €25.00
- branzino al forno con patate e olive taggiasche €22.00

dolci

- pavlova ai frutti rossi e fior di latte
- meringhetta allo zabaione con fondente al cioccolato
- semifreddo al torroncino e gianduia
- panna cotta con caramello salato e croccante alle arachidi
- sorbetto all'anans e rum
- panettone artigianale con crema al mascarpone

€8.00