

ANTIPASTI

- Tagliere di salumi con Giardiniera (9)*
Cold cuts platter and vegetables bitter-sweet € 16
- Lardo di Colonnata con miele di castagno e crostoni di pane ai cereali (1, 5, 11, 7)*
Lard of Colonnata with chestnut honey and cereals bread € 12
- Sformato di zucca e ricotta con fonduta di parmigiano (1, 3)*
Pumpkin and ricotta flan with parmesan fondue € 9
- Battuta di manzo con castelmagno, noci, senape e miele (17, 8, 10)*
Beef tartare with castelmagno cheese, nuts, mustard and honey € 14



PRIMI PIATTI

Risotto allo zafferano con Ossobuco di vitello (1, 9)
Saffron risotto with Veal Ossobuco

€ 18

*Spaghettoni di Gragnano con crema di aglio nero di Voghera DOP,
olio e peperoncino con briciole di tarallo (1)*
Spaghetti with black garlic cream, pepper, oil and tarallo crumbs

€ 12

Crema di patate e porri con crostini di pane (1)
Potatoes and leek cream with toasted bread

€ 9

*Tagliatelle al ragù bianco mantecati al Pecorino
di Pienza (1, 7, 9, 3)*
Tagliatelle with white ragù and Pecorino cheese

€ 14



SECONDI PIATTI

Filetto di manzo con salsa al pepe verde (7, 10)
Beef fillet with green pepper sauce

€ 28

Entrecote di manzo argentino grill con chimicurri
Argentine beef entrecote with chimicurri sauce

€ 24

Guancia di manzo brasata al barbera con polenta (12, 1, 9)
Braised beef cheek in Barbera wine with polenta

€ 26

Stinco di Maiale alla birra (9)
Pork shank cooked in beer

€ 15



CONTORNI

Patate al forno
Baked potatoes

€5

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€6

Insalata mista
mixed salad

€5

DOLCI DELLA CASA
da 6 € a 8 €

COPERTO E PANE 2€

