

## ANTIPASTI

Manzo Marinato   Salsa Cren   Sedano (Marinated Veal / Horseradish sauce / Celery)	14
Carne cruda battuta al coltello   Tarassaco   “Bernese” (Fassone Veal steak Tartare / Taraxacum / Bernese sauce )	15
Zuppetta di parmigiano   Livertin   Zafferano   Cialda di semi (Liquid Parmesan / Field cop / Saffron / Seed waffle)	13
Foie gras   Composta di Mandarini   Scarola   Yogurt   Pan brioche (Duck Foie gras / Mandarine compote / Chicory / Yoghurt / Brioche bread)	18
Baccalà   Pesto di pomodori secchi   Foglie di capperi   Limone (Cod-fish fillet/ Sun-dried tomatoes pesto / Caper leaves / Lemon)	15

## PRIMI PIATTI

Agnolotti del “plin”* al tovagliolo (Homemade Plin Agnolotti in the napkin )	14
Pasta e fagioli di Pigna   Gamberi di San Remo crudi (Pasta / Pigna beans/ San Remo raw Prawns)	18
Risotto Carnaroli   Erbette   Lumache   Pomodori secchi (Risotto Carnaroli / Herbs / Snails / Sun-dried tomatoes)	15
Tagliatelle di patate   Ragu di Agnello (Homemade Potatoes noodles / Lamb Ragout)	15
Bottoni di ricotta di pecora   Fave   Piselli   Salsiccia di Bra cruda (Homemade ricotta filled pasta/ Broad bean / Peas / Bra raw Sausage)	15

\*I piatti contrassegnati possono contenere, secondo la reperibilità stagionale o per esigenze di preparazione dei prodotti surgelati  
According to seasonal availability and preparation the dish can contain frozen productus

## SECONDI . PIATTI

Morbido di Manzo   Misticanza   Nocciola   Mostarda di pere (Braised Beef shank / Salad / Hazelnuts / Pear mustard)	20
Faraona   Indivia   Salsa barbecue (Guinea Fowl / Endive / BBQ sauce )	18
Pescato del giorno al forno   Roveja   Lime & Zenzero (Baked fish of the day / Field Pea / Lime / Ginger)	25
Coniglio   Asparagi   Fegatini (Rabbit / Asparagus / Kidneys)	18
Maiale   Carote   Barbabietole (Pork / Carrots / Beetroot)	18

## MENU . DEGUSTAZIONE . TRADIZIONALE TASTING . MENU

Entratina di benvenuto  
(Entrée)

Carne cruda battuta al coltello | Tarassaco | “Bernese”  
(Fassone Veal steak Tartare / Taraxacum / Bernese sauce )

Agnolotti del “plin” al tovagliolo  
(Homemade Plin Agnolotti in the napkin )

Morbido di manzo | Misticanza | Nocciola | Mostarda di pere  
(Braised Beef shank / Salad / Hazelnuts / Pear mustard)

Bunet tradizionale | Salsa al caramello | Crumble di mandorle e amaretti  
(Cocoa Pudding / Caramel / Almond and Amaretti crumble)

45 €

Vini e bevande esclusi

Chiedere informazioni al personale di sala in caso di eventuali intolleranze o allergie.  
Please communicate to the waiting staff any food intolerance or allergy.