



€

*PER INIZIARE*

consigliato per 2 persone

**TAGLIERE DI SALUMI TIPICI**

con burratina al tartufo e giardiniera

Local cured meat platter with truffle burrata and mixed pickled vegetables

24

*ANTIPASTI*

**UOVO MORBIDO**

kataifi, spuma di Monte Veronese DOP e tartufo estivo

Soft egg, kataifi, foam of Monte Veronese DOP cheese and truffle

15

**TENTACOLO DI POLPO AL JOSPER**

olive al forno e spuma di patate

Octopus tentacle cooked with Josper, baked olives and potato foam

15

**TEMPURA DI VERDURE E CRUDO DI PARMA 30 MESI**

Battered vegetables with Crudo di Parma ham 30 months

15

**TARTARE DI GARRONESE VENETA**

midollo, maionese al curry alpino e nocciole tostate

Garronese tartare, bone marrow, alpine curry mayonnaise and toasted hazelnuts

16



€

*PRIMI*

**GNOCCHI DI PATATE AL MONTE VERONESE**  
e tartufo nero estivo

18

Potato gnocchi with Monte Veronese cheese fondue and black truffle

**RAVIOLI DI BURRATA**

gamberi rossi di Sicilia e melanzana bruciata

22

Burrata ravioli with red prawns and burned aubergine

**RISOTTO CARNAROLI AL PREZZEMOLO**

funghi porcini e carpaccio di ricciola

22

Risotto Carnaroli, parsley, porcini mushrooms and amberjack carpaccio

**BIGOLI AL TORCHIO**

ristretto di datterino, guanciale affumicato e grana di capra

20

Home-made bigoli, reduction of datterino tomato, smoked guanciale and goat cheese

**CASERECCE AL TORCHIO**

ragout di cortile, olio al rosmarino e gomasio di pistacchio

20

Home-made caserecce with white meat ragout, rosemary oil and pistachio



	€
<i>SECONDI "AL JOSPER"</i>	
<b>COME UNA MELANZANA ALLA PARMIGIANA</b>	18
Like an aubergine parmigiana	
<b>BRANZINO ALLA MEDITERRANEA</b>	25
Seabass fish, olives, capers, tomatoes and potatoes	
<b>POLLO LATTE E MIELE AL JOSPER</b>	26
purè di patate e cipollotto	
Milk and honey chicken cooked with Josper, mashed potatoes and spring onion	
<b>COPPA DI SUINO NERO DI LOMELLINA</b>	26
cavolo cappuccio al passion fruit e cipolla piatta arrosto	
Coppa di Suino Nero of Lomellina, cabbage marinated with passion fruit and roasted onion	
<b>CONTROFILETTO DI CERVO</b>	28
scorzoneria e noci marinate	
Deer sirloin, salsify and black nuts	
<b>COSTATA DI SCOTTONA DRY AGED (500g/1000g)</b>	40/80
con contorno di verdure	
Dry aged Scottona beef with vegetables	



	€
<i>DESSERT</i>	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI</b> – per 2 persone	25
Monte Veronese DOP d'allevo, Monte Veronese DOP vecchio, Gialloblu di capra, Bagoss, caprino fresco, accompagnati da mostarde fatte in casa e miele di castagno Selection of typical cheeses with home-made mustards, chestnut honey	
<b>TORTINO DI MELE</b>	9
Crema inglese alla tonka e gelato alla vaniglia Apple cake with tonka beans and vanilla ice cream	
<b>“PAVLOVA” AI FRUTTI ROSSI</b>	9
Red berries pavlova	
<b>TIRAMISÙ</b>	9
<b>CREMOSO AL COCCO</b>	9
Crumble salato, avocado e lime Creamy coconut, savory crumble, avocado and lime	
<b>CHOCOLATE SENSATION</b>	10