



Antipasti

Appetizer

Bufala e acciughe del Cantabrico

Bufala cheese and anchovies from the Cantabrian

€14,00

Caesar's salad di prosciutto di tacchino "home made"

Caesar's salad made of turkey ham "home made"

€15,00

Budino di bieta e rafano, grano spezzato, Castel Magno

Chard and horseradish pudding, cous cous, Castel Magno cheese

€14,00

Polpo al fumo, patate, olive infornate

Smoked octopus, potatoes, backed olives

€15,00

La selezione di formaggi "Guffanti"

Selection of cheese "Guffanti"

€16,00



Primi piatti

First courses

Tjarin al burro affumicato, porcini, dragoncello

Tjarin pasta, smoked butter, porcini mushrooms, tarragon

€18,00

Plin al sugo di arrosto, Parmigiano, porro affumicato

Traditional Plin ravioli, Parmesan cheese, smoked leek

€16,00

Pasta mista fagioli, cozze, essenza di prezzemolo

Pasta and beans, mussels, parsley essence

€15,00

Spaghettone con burrata, limone, cardamomo

Spaghetti pasta with burrata cheese, lemon and cardamom

€16,00



Secondi piatti

Second courses

Maialino cotto basso basso, mele e finocchi arrosto

Pork belly slow cooked, apples, roasted fennel

€18,00

Vitello al timo, zucca, scalogno al vino

Veal with thyme, pumpkin, shallot with wine

€20,00

Baccalà confit, carciofi, aglio nero

Confit Cod, artichokes, black garlic

€22,00

Scottadito di agnello, porro confit, carote al mandarino

Lamb chops, confit leek, carrots with mandarin

€22,00