

Ottobre 2019

Uovo pochè su crema di zucca e granella di nocciole di Alba ^{3,7,8}	16,00
<i>Tartufo 1gr</i>	3,50
Culatello di Zibello e fichi	20,00
Insalata di tagliatelle di seppia e sedano bianco ^{4,9,10*}	16,00
Tonno di coniglio, tartare di pomodori, olive taggiasche	17,00
Tartare di tonno rosso con vinaigrette al cedro, stracciatella di bufala, capperi, cipolle in agrodolce ^{4, 7 *}	20,00
Agnolotti al burro e salvia ^{1,3,7}	18,00
Risotto finferli e zafferano ⁷	20,00
Tortelli di zucca mantovana al burro spumante e Parmigiano Reggiano ^{1,3,7}	18,00
Linguina con funghi porcini ^{1,7}	18,00
Maltagliati di semola con ragout d'agnello e crema di broccoletti ^{1,7}	18,00
Tagliolini di grano arso ai missoltini ^{1,2,3,7}	20,00
Tagliolini al burro e parmigiano ^{1,3,7}	14,00
<i>Tartufo 1gr</i>	3,50



Tartare di manzo piemontese con crudità di verdure all'aceto di vino rosso ¹²	22,00
Filetto di manzo ai funghi porcini ⁷	28,00
Rognoncino di vitello al vecchio Samperi con topinambur in due cotture ¹²	22,00
Suprema di faraona farcita con pomodori confit e porri su vellutata di patate e gnocchi di pecorino ^{4,7}	22,00
Trancio di ricciola, morbido di mais bianco allo scalogno e champignon in 2 cotture ^{7,1}	24,00
Filettini di rana pescatrice avvolti nell'alloro con zuppeta densa di patate al limone e chips di patate viola ⁴	26,00
Formaggio di capra, pasta di pane all'origano con finocchi, carote, melone e tofu in aroma di mentuccia ^{1,6,7}	18,00
Piccola selezione di formaggi ⁷	12,00
Selezione di formaggi ⁷	19,00

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy
8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide
>10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Moluscs* Ingrediente abbattuto/frozen

I dessert

Cremoso allo yogurt con cachi e crumble di noci ^{1,3,7}	10,00
Cannolo croccante alle mandorle con mousse di cioccolato bianco e lamponi ghiacciati ^{1,3,7,8}	12,00
Al sapore di tiramisù ^{1,3,7}	10,00
Tortino soffice alle mele e pinoli con crema inglese ai fiori di sambuco ^{1, 3, 7, 8}	12,00
Il Bonèt piemontese ^{1, 3, 7, 12}	9,00



*Ristorante
El Grillo*