

Antipasti

Cannolo di pane Carasau* ripieno di asparagi, gamberi e pomodorini con bisque di crostacei 🌿🍷🍷	€ 13,00
Sformatino di asparagi con fonduta di taleggio 🌿🍷🍷🌿	€ 13,00
Composizione di salumi Monferrini	€ 15,00
Carne cruda di vitellone Cascina Marcellengo con uovo cotto a 62°, fonduta di toma e riduzione di aceto di riso affumicato 🌿🍷🍷🍷🍷	€ 17,00
Fiocco di culatello con burratina di Andria e focaccia Romana* 🌿🍷	€ 17,00
Insalatina d'anatra leggermente affumicata con vinaigrette aromatizzata al lampone	€ 17,00
Rostì di polpo* con crema di piselli, menta e chips di riso Venere 🍷	€ 17,00
Lumache* alla Parigina 🌿🍷🍷🍷🍷	
	6 pezzi € 12,00
	12 pezzi € 20,00
Tris di antipasti caldi della tradizione:	€ 16,00

🍷 *Tonno di coniglio con verdure sott'olio*
 🌿🍷🍷🍷 **Toma locale fritta in tempura*
 🌿🍷🍷🍷 *Frittelline di fiore di zucca e zucchine*

Antipasti freddi della casa: 🍷🍷🍷🍷	€ 16,00
<i>Vitello tonnato, insalata russa, lingua con salsa verde, peperoni con acciuga e tomino piccante</i>	

Primi piatti

Riso Carnaroli DOP della Baraggia consigliato dallo Chef (chiedere al personale addetto) 🍷🍷🍷	€ 10,00
Panissa con riso Carnaroli del Vercellese 🍷🍷🍷	€ 11,00
Riso Carnaroli DOP della Baraggia con pistilli di zafferano, polvere di frutti rossi e caprino al miele 🍷🍷🍷	€ 11,00
Riso Carnaroli DOP della Baraggia ai quattro formaggi 🍷🍷🍷	€ 12,00
Pasta del giorno consigliata dallo Chef (chiedere al personale addetto)	€ 10,00
Zuppa consigliata dallo Chef (chiedere al personale addetto)	€ 10,00
Spaghetti pastificio Verrigni trafiletti in oro al pomodoro e basilico 🌿🍷🍷	€ 11,00
Tagliolini con ragù di coniglio* e fave* 🌿🍷🍷🍷	€ 12,00
Ravioli del Plin ripieni di gorgonzola e pere* con salsa alle noci e maggiorana 🌿🍷🍷🍷	€ 12,00
Gnocchi di ortica* con crema di ceci e cozze* e pomodorini multi-cultivar 🌿🍷🍷🍷🍷	€ 13,00

Piatti unici

Risotto allo zafferano al salto con rognone* di vitello al porto    	€ 21,00
Trancio di spigola* con cipolle rosse di Tropea glassate su cous cous alla curcuma, verdure e bottarga  	€ 23,00

Piatto vegetariano

Asparagi alla Bismarck   	€ 15,00
--	---------

Secondi piatti

La proposta dello Chef (<i>chiedere al personale addetto</i>)	€ 15,00
---	---------

Il pesce

Trancio di spada* con pomodorini multi cultivar, olive, pinoli al pesto di basilico    	€ 23,00
Darna di salmone* Scozzese al forno con yogurt greco aromatizzato al lime ed erba cipollina  	€ 25,00

La carne

Guancia di vitello* al Barbera con purè di sedano rapa     	€ 18,00
Filetto di maialino in crosta di mandorle e pistacchi con crema di patate allo zafferano      	€ 18,00
Coscia di faraona confit alle erbe aromatiche con tortino di zucchine     	€ 18,00
Costoletta di vitello alla Milanese   	€ 23,00
Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con punte di asparago   	€ 24,00

La steak house

Tutti i piatti verranno serviti con patate arrostiti

Il nostro hamburger di manzo con bacon croccante, fontina DOP e pane al sesamo* (220 grammi ca.)    	€ 17,00
Tagliata di vitellone Cascina Marcellengo (250 grammi ca.)	€ 18,00
Filetto di vitellone Cascina Marcellengo alla griglia (220 grammi ca.)	€ 24,00
Cube roll argentino (350 grammi ca.)	€ 29,00
Verdure alla griglia con uova e/o provola affumicata   	€ 16,00
Composizione di formaggi con miele e mostarde di frutta   	€ 9/16,00 s.q.

Contorni

Patate al Rosmarino	€ 4,00
Verdure di stagione	€ 4,00
Insalate a piacere	€ 4,00
Acqua in caraffa	compresa
Acqua in bottiglia naturale / frizzante	€ 3,00
Caffè al tavolo	€ 2,00
Vino Rosso / Bianco al calice	€ 4/5,00

 = Piatto per Vegetariani

* = Articoli prodotti e surgelati alla fonte e prodotto da noi conservato e surgelato

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni ingredienti, sono stati sottoposti a trattamento di abbattimento rapido (-24) per motivi di maggiore sicurezza alimentare preventivamente, ai sensi del reg.Comunitario 853/04