



*Cucina è poesia*  
*Cucina non è mangiare, è molto, molto di più.*

Coscia di fassona Piemontese battuta a coltello  
su fonduta di Castelmagno e tartufo € 16.00

Degustazione di salumi con gnocco fritto  
e la nostra giardiniera € 14.00

Uovo di montagna cotto a 65° con crema di parmigiano  
vacche rosse e tartufo € 14.00

Insalatina di Polpo con edamame, datterini,  
Salva Cremasco stagionato e olio evo € 14.00

Tartarina di ricciola del Mediterraneo su  
gaspacio di arancia, lampone e aceto balsamico € 14.00

Crudo di gambero rosso di Mazara, Passion fruit,  
spuma di burrata di bufala, crumble di pane alle erbe e  
terra di capperi di Lampedusa € 16.00

# *La vita è una combinazione di magia e pasta*

Linguine del Cavalier Cocco con calamari,  
granchio reale e datterini € 16.00

Gnocchetti di patate cacio,  
pepe e bottarga di muggine € 14.00

Il Carnaroli al plancton con gamberi rossi di Mazara nudi e crudi  
“minimo due persone” € 22,00

Il Carnaroli al te' nero affumicato e pecorino  
“minimo due persone” € 14.00

Il Carnaroli alla Milanese con zafferano e bocconcini di ossobuco  
“minimo due persone” € 14.00

Tagliolini all'uovo con funghi porcini € 14.00

# *Nessun amore è più sincera dell'amore per il cibo*

Pluma di maialino Iberico "Patanegra" alla griglia  
servita con punte di peperoni di Piquillo € 22.00

Tagliata di Fassona Piemontese  
con patate e raspadura Lodigiana € 22.00

Costata di scottona Bavarese  
con le nostre patate € 5.50 l'etto

Fiorentina di scottona Bavarese  
con le nostre patate € 6.50 l'etto

Galletto del cortile della Borgogna cotto a bassa temperatura  
con le nostre patate € 18,00

Lomo di baccalà in olio cottura con chips della sua pelle  
soffiata su crema di ceci alla curcuma € 18.00

Polpo alla griglia con crema di patate,  
datterini confit e olive arrostate € 18,00

Foie Gras con gamberi, porcini e patate € 22,00

Servizio e coperto € 3,50 Acqua € 3,50

Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica  
preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento.  
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti di temperatura.

*La terra produce il grano.*

*Ma l'uomo produce il sogno del grano, ed è il sogno che consente  
il realizzarsi delle cose.*

*Due grani antichi, Timilia e Ortigia, si uniscono all'acqua...*

**Secondo l'Emilia € 18,00**

San Marzano Nocerino, mozzarella fior di latte, spalla cotta di San Secondo,  
spicchi di carciofi alla Griglia e riccioli di raspadura di Granone tipico  
Lodigiano "Caseificio Zucchelli"

**Parma € 22,00**

San Marzano Nocerino, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo di Parma  
stagionato 30 mesi, Insalatina novella e raspadura di Granone tipico  
Lodigiano "Caseificio Zucchelli"

**Cantabrico € 18,00**

San Marzano Nocerino, mozzarella fior di latte, basilico fresco, datterini,  
accughe del Mar Cantabrico, peperoni di Piquillo e terra di capperi di  
Lampedusa

**Fassona € 26,00**

Tagliata di Fassona Piemontese, scaglie Castelmagno stagionato, rucoletta  
selvatica datterini gialli e rossi, olio evo Siciliano e sale Maldon  
affumicato

**Luganega Lodigiana € 22,00**

San Marzano Nocerino, mozzarella di bufala, luganega grigliata, porcini  
trifolati, indivia  
Brasata e olio evo Siciliano

**Gambero rosso € 28,00**

Stracciatella di Andria, gamberi rossi di Mazara del Vallo, Songino bio e  
pistacchio di Bronte e olio evo Siciliano

