

## ANTIPASTI

-ELISIR DELLA LOCANDA <sup>(10)</sup> ..... € 9,00

*Lonzino su letto di rucola e mele, con salsa senapata all'aceto balsamico*

- UOVO CBT <sup>(1,3,7,14)</sup> .....€ 10,00

*Uovo fondente cotto a 64 gradi, asparagi in due consistenze, marinati e in crema, spuma tiepida al parmigiano, crumble al rosmarino ed infine una leggera aggiunta di polvere di nero di seppia per donare sapidità.*

-GAMBERI UBRIACHI <sup>(2,7,8,12)</sup>.....€ 12,00

*Gamberi argentini sfumati al Calvados, crema di mele, timo e arancia, mandorle tostate*

-TAGLIERE LOMELLINO <sup>(1,7)</sup>.....€ 12,00

*Tagliere misto di prodotti d'oca*

- UN ANTIPASTO IN CARNE ED OSSA <sup>(1,3,10)</sup> .....€ 16,00

*Tartare di manzo razza Fassona piemontese, midollo, pane nero, gel di lampone e acero, crumble di pane nero.*

## PRIMI

- RISOTTO IN BIANCO E NERO (3,7,9,12,14) .....€ 12,00

*Carnaroli azienda agricola oca e riso, con seppioline del Mediterraneo e touille al nero.*

- CARNAROLI AL VERDE (7,9, 12) .....€ 12,00

*Risotto con crema di piselli, polvere di cipolla bruciata e guanciale croccante.*

-TAGLIATELLE DEL MATTO (1,3,9) .....€ 12,00

*Tagliatelle fresche, fatte a mano al cacao con ragù*

- RAVIOLI DI BRASATO fatti a mano (1,3,7,9) .....€ 13,00

*Ravioli con crema di burrata e semi di papavero*

- NOCCIOLI DI POLENTA (1,3,6,7) ... €13,00

*Gnocchi di mais fioretto, crema ai funghi porcini e tartufo nero*

- CREPELLE DELL'ORTO (1,3,7).....€ 9,00

*Crespella di farina integrale ripiena di verdure di stagione.*

## SECONDI

- MODENA (7,9,12).....€ 18,00

*Un abbraccio all'Emilia Romagna con il cotechino cotto a bassa temperatura, accompagnato da una spuma di patate e pera cotta al lambrusco.*

- ANATRA, MELE, MIELE, MISO...E SEMI (11) .....€ 22,00

*Anatra cotta a bassa temperatura, laccata con il suo fondo al miele, accompagnata da mele al miso, gel di mele verdi e mix di semi tostati*

- AGNELLO.....€ 25,00

*Costolette di agnello brasate, con crema all'aceto balsamico di Modena e olive taggiasche.*

- SALMONE MARINATO (1,4,7,11).....€ 20,00

*Cheesecake di salmone marinato alle erbe aromatiche, crumble di pane nero, caprino alle erbe, affumicato con legno di arancio.*

- I TAGLIERI DELL'OSTIERE

*Salumi misti e gnocco fritto (1,5).....€ 12,00*

*Formaggi misti con composte e miele (7).....€ 12,00*

-TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA .....€ 20,00

*Coperto, pane e grissini a lievitazione naturale di nostra produzione € 3.50*

*\* "Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1".*

## DOLCI

**(si consiglia di ordinare il dolce a inizio pasto  
per la lunga preparazione del piatto)**

- **"RICORDO GLI OH BEJ! OH BEJ! "** (1,3,6,7,8,) .....€ 10,00

*Le mie passeggiate invernali... la bella fiera...tra le vie di Milano...mousse al vin brulé, pere caramellate alla cannella, croccante alla nocciola.*

*Abbinamento consigliato: **Passione rossa Pellegrini Franco** € 6,00*

*(Vino rosso, colore rubino profondo con riflessi granati e profumi di frutta matura e spezie. In bocca le sensazioni amare della china calissaya e delle erbe aromatiche sono ben bilanciate dal dolce dello zucchero. Il particolare aroma lo rende perfetto per accendere il ricordo del vino speziato delle fiere).*

- **"TORTELLONI IN BRODO"** (6,7) .....€ 10,00 

*"Tortelloni" di panna cotta alla vaniglia, glassati al cioccolato bianco, "brodo" di mandarino, bergamotto e verbena*

*Abbinamento consigliato: **Basanotto ligure** .....€ 5,00*

*(Al profumo spiccano i sentori agrumati del limone e del chinotto che vengono completati dalle note erbacee di basilico e salvia, mentre la menta dona una piacevole freschezza. Al palato risulta delicato e vellutato con un finale piacevolmente persistente.)*

- **" SIAMO ALLA FRUTTA "** (1,3,6,7).....€ 12,00

*... MA L'IMPORTANTE E' CHE ARRIVI IL DOLCE!*

*Bavarese alla fragola con un cuore di gelée aromatizzata al pepe nero, cremoso alla banana con cuore di passion fruit, mousse al cocco. Un gioco di consistenze diverse, croccanti per il cioccolato, fresche e morbide grazie alla frutta e aromatiche grazie alle spezie.*

*Abbinamento consigliato: **Rhum XO Bonpland** € 6,00*

*Una miscela ricca e complessa proveniente dai migliori rum dei caraibi e dell'America Latina. Dopo doppia maturazione in barrique VDP e in botti di vini dolci, sviluppa un carattere opulento e seducente. Legno e tannini si armonizzano in un sorso morbido ed equilibrato. Note di ciliegia, cioccolato, vaniglia e frutta secca regalano la sensazione di grande eleganza al palato.*

- **UN PESCE FUOR D'ACQUA** <sup>(1,3,4,6,7,8)</sup> .....€ 10,00

*Questo dolce merita una premessa, ingredienti insoliti perfettamente bilanciati creano al palato un sapore inaspettato... Mousse allo stoccafisso con cuore di agrumi, biscotto alle olive taggiasche e pistacchi racchiuso in una glassa bianca e biscotto alle patate, ricorda un fish and chips, vi lascerà il ricordo di un dolce...provare per credere.*

*Abbinamento consigliato: **Calvados Berneroy** .....€ 6,00*

*(Colore giallo ambrato chiaro con riflessi dorati, presenta al naso sentori di mela e pera, uniti a dolci di burro di cacao, nocciola, mandorla e noce. Il suo gusto è complesso e avvolgente, delicato e cremoso, in una grande completezza gustativa)*

- **"TRILOGIA DI MALVASIA "** <sup>(3,8,12)</sup>.....€ 10,00  

*Omaggio alla Malvasia SEMI SECCA il POGGIOLO in tre consistenze: Bavarese, Zabaione e gelée, mandorle tostate.. e a guarnire, frutti di bosco freschi.*

*Abbinamento consigliato: **Nepeta** .....€ 5,00*

*Sentori Erbacei, amari, aciduli, lo stesso percorso che incontriamo nel dolce. Al primo sorso troviamo la nepitella, la prima nota erbacea. Successivamente si avverte il sentore amaro dato dalle scorze del limone, Infine, Artemisia, Citrus e Gentiana sono il tocco finale!*

- **" CREMA CATALANA "** <sup>(3,7)</sup> .....€ 6,00 

*Crème brûlée con sfoglia di zucchero caramellato.*