



Bistrò

Entrée & assaggi

Bruschette di pomodoro	euro 8
Caprese, burratina di puglia, pomodoro occhio di bue, origano	euro 9
Crostini di pane serviti con salmone affumicato e formaggio spalmabile	euro 12
Crostini di pane serviti con acciughe del Cantabrico e burro di Beppino Ocelli	euro 13
Graten di gamberoni, puliti e sgusciati su un letto di rucola con salsa bernese	euro 12
Carpaccio di bresaola punta d'anca, rucola e scaglie di grana padano DOP	euro 11
Cecina de leon, speck d'anatra e giardiniera artigianale croccante	euro 13
Crudo 24 mesi al prosecco valdobbiadene con culatello al forno e Formaggio al barolo di beppino ocelli	euro 14
Patate al forno	euro 5

Taglieri di salumi e formaggi x1 / x2

Iberico (Cecina de leon, cuore di spalla 36 mesi, Lardo di patanegra, salame gentile stagionato e pomodorini secchi)	euro 14/ euro 20
Classico (Coppa piacentina, bresaola brianzola punta d'anca, crudo al vadobbiadene 24 mesi, salame piacentino DOP)	euro 12 / euro 18
Formaggi pregiati (Formaggi stagionati ed erborinati, accompagnati da composte di frutta e miele)	euro 12/ euro 18
Aristocratico (Manzo salmonato, salame d'oca, culatello al forno piacentino, lonzardo, burratina pugliese e zucchine grigliate)	euro 14 / euro 20
Insolito (Speck d'anatra affumicato, salame d'oca, manzo salmonato, fiocco alle erbe, formaggio ubriaco, pomodorini secchi e carciofi sott'olio)	euro 14/ euro 20
Campagnolo (Crudo cuore di spalla 36 mesi, culatello al forno piacentino, Lonzardo, salame piacentino dop, giardiniera artigianale croccante, caprino olio e pepe)	euro 13/ euro 19
Speciale (Crudo al vadobbiadene 24 mesi, salame piacentino dop, lardo di patanegra, bresaola brianzola punta d'anca, formaggio Roquefort, al castagno di Beppino Ocelli, pecorino al tartufo D.O.P, accompagnati da composte di pere e senape, marmellata di cipolle di Tropea e miele)	euro 16 / euro 24

Misticanze

Insalata di pollo sfiziosa (Pollo alla griglia, lattuga, misticanza, pomodorini, scaglie grana e carciofi sott'olio)	euro 11
Insalata di tonno mediterraneo (Tonno, arancia, cipolle rosse di Tropea, soncino, misticanza)	euro 10
Insalata di salmone curiosa (Salmone affumicato, patate al vapore, insalata, aneto e salsa alla senape dolce)	euro 10
Insalata Contadina (Roquefort, pere, miele e noci, misticanza)	euro 10
Insalata Parma (Crudo al valdobbiadene, burratina pugliese, misticanza e pomodorini)	euro 11
Insalata Greca (Formaggio feta, zucchine grigliate, cipolla rossa di Tropea, insalata)	euro 10



Cucina

Pasta

Spaghettoni di salsa di pomodorini datterino fresco e basilico fresco	euro 10
Linguine con polpo, broccoli saltati e pomodorini freschi, olive taggiasche pomodriini Sud-dried	euro 13
Linguine al pesto genovese con pomodorini freschi.....	euro 11
Gnocchetti alla sorrentina	euro 11
Linguine al ragù bianco di trota salmonata, zafferano e caviale	euro 13
Linguine vongole veraci e bottarga	euro 13
Spaghettoni alla carbonara.....	euro 11
Lasagne al ragù.....	euro 11
Tgliatelle al ragù bolognese.....	euro 11
Tagliatelle ai funghi porcini misti	euro 11

Risotti

Risotto alla pescatora	euro 13
Risotto alla milanese	euro 12
Risotto ai funghi misti	euro 13
Risotto cacio e pepe	euro 12

Pesce e Tartare

Zuppetta di cozze in salsa di pomodoro (serviti con crostini di pane)	euro 9
Graten di gamberoni, capasanta e calamari adagiati su un letto di rucola	euro 18
Graten di gamberoni , puliti e sgusciati in un letto di rucola con salsa bernese	euro 11
Piovera e patate (letto di cavolo cappuccio marinato con polpa di granchio e medaglioni di patate al Vapore scottate).....	euro 15
Tartara di tonno bianco allalunga , caperi e olive taggiasche accompagnate da verdure Alla griglia	euro 15
Tartara di salmone reale, zucchine alla julien accompagnate da verdure alla griglia	euro 15
Trittico di tartare (Tonno, salmone e gambere)	euro 20
Orata al vapore guarnita con patate al forno	euro 18

Carne

Battuta di fassona piemontese con tartufo nero scorzone	euro 17
Battuta di fassona piemontese	euro 16
Ossobuco in salsa alla gremolada con risotto alla milanese	euro 21
Cotoletta alla milanese con patate al forno, rucola, pomodorini e scaglie di grana.....	euro 21
Stinco d'agnello 500 GR cotto a bassa temperatura con patate al forno	euro 20

Dessert

cheesecake	euro 6
Tiramisù al caffè	euro 6
Torta con crema di cioccolato e pere	euro 6
salame al cioccolato	euro 5
Cantucci serviti con vin santo	euro 7
Sorbetto.....	euro 5

Bevande

Acqua Naturale o Frizzante.....	euro 3
Bibite (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonica, Tonica Lemon, Lemon Soda)	euro 4
Succo di frutta	euro 4
Caffè Espresso	euro 2
Caffè Americano	euro 3
Caffè Corretto	euro 3