

Menù di Primavera

Tanto per gradire Only to oblige / Puor vous faire plaisir

Bruschette *Le Vigne* (bis di bruschette secondo la fantasia dello chef)

Bruschette with tomatoes and other seasonal ingredients

Bruschetta avec les tomates et autres ingredients de saison

Mozzarelline di bufala alla caprese con pomodorini confit,
peperoncino ripieno di tonno e polvere di mozzarella

Little mozzarella with tomatoes and chilli stuffed with tuna

Petite mozzarella avec les tomates et piment farci au thon

Tartare di salmone marinato all'aceto di riso, melograno e indivia

Marinated salmon tartare with rice vinegar, pomegranate and endive

Tartare de saumon marine au vinaigre de riz, grenade et endive

Battuta di Fassona con uova di quaglia e profumo di tartufo

Beef tartare with quail eggs and truffle scent

Tartare de boeuf aux oeufs de caille et senteur de truffe

Crudo, culatello e lardo con gnocco fritto e la nostra giardiniera

Culatello, raw ham and bacon with fried bread and vegetables

Culatello, jambon cru et saindoux avec pain frit et legumes

Salumi della nostra ricerca: piatto piccolo/grande

Preserved meats of our search: little plate/big plate

Charcuterie de notre recherche: petit/grand plat

Per Cominciare

To start / Pour commencer

Spaghetti di Gragnano al pomodoro e basilico

Spaghetti from Gragnano with tomato sauce and basil

Spaghettis de Gragnano à la tomate et basilic

Trecce piacentine con fonduta al Castelmagno e verdure

Vegetable ravioli with cheese

Ravioli de ricotta et épinards avec Castelmagno et légumes

Tagliolini di pasta fresca al pesto, con patate e fagiolini

Tagliolini (fresh homemade pasta) with basil pesto, potatoes and green beans

Tagliolini (pâtes fraîches) au pistou, pommes de terre et haricots verts

Risotto alla milanese con fondo di cottura

Risotto with saffron

Risotto au safran

Risotto al gambero rosso con wasabi delicato

Red prawn risotto with delicate wasabi and shrimp mayonnaise

Risotto aux crevettes rouges avec wasabi fin et mayonnaise aux crevettes

Linguine al peperoncino con vongole, bottarga e lattuga di mare

Chilli pepper flat spaghetti with clams, bottarga and sea algae

Spaghettis plats au piment avec palourdes, bottarga et algues marines

Per Continuare

To continue / Pour continuer

Parmigiana di zucchine con crema di formaggio caprino
e chips di melanzane

Courgettes casserole with goat cheese and aubergine

Gratin de courgettes avec fromage de chèvre et aubergines

Cotoletta alla milanese con pomodori Camone

Milanese cutlet with tomatoes

Côtelette à la milanaise (panée) avec tomates

Pluma di maiale iberico con salse di verdure

Iberian pig pluma with vegetable sauces

Pluma de porc ibérique avec sauces de légumes

Costata di manzo irlandese (500 gr.) con contorno

Grilled sirloin steak (500 gr.) with vegetables

Entrecôte grillée (500 gr.) avec légumes

Filetto di tonno al sale di pistacchio su crema di avocado,
con asparagi e sorbetto al lime e gin

Tuna fillet with pistachio salt on avocado cream, asparagus and lime and gin sorbet

Filet de thon à la pistache avec crème d'avocat, asperges et sorbet au citron vert et gin

In Conclusion ...and last but not least /

Pour terminer

Selezione di formaggi (mucca, capra, pecora)

Cheese of our search (goat, ewe, cow)

Fromages de notre recherche (chèvre, brebis, vache)

I dolci fatti da noi our home-made sweets / Desserts

Sorbetto al limone e cioccolato bianco con salsa di mango

Lemon and white chocolate sorbet with mango cream

Sorbet au citron et chocolat blanc avec crème de mangues

Sigaro al cioccolato con mousse di rum e caffè,
gelato alla crema e "fumo"

Chocolate cigar with rum and coffee mousse, ice cream and "smoke"

Cigare au chocolat avec mousse de rum et café, crème glacée et "la fumée"

Tortino caldo al pistacchio con cuore morbido
e gelato alla nocciola

Hot pistachios cake with hazelnuts ice cream

Petit gâteau aux pistaches avec crème glacée au noisettes

Il Tiramisù