



ANTIPASTI *STARTERS*

TERRINA DI FEGATINI E VITELLO, GELATINA DI SAUTERNES E PAIN BRIOCHE €16

Chicken livers and veal, Sauternes wine jelly and pain brioche

MAGATELLO DI VITELLO TONNATO, CAPPERI ED IL SUO FONDO €18

Top cut of veal meat with tuna sauce, capers and roast sauce

CARCIOFO CROCCANTE, PORRI MORBIDI, PARMIGIANO €18

Leeks flan, crunchy artichoke and parmesan cheese

CAPPON MAGRO DI BACCALÀ, COZZE E POLPO €19

Salted codfish Capponmagro style with mussels and octopus

PRIMI *FIRST COURSES*

RAVIOLI DI OSSOBUCCO E PARMIGIANO 60 MESI €22

Home made ravioli stuffed with veal shank meat and parmesan cheese sauce

RISOTTO AI PISTILLI DI ZAFFERANO DELL'OLTREPÒ PAVESE E GREMOLADA €18

Saffron risotto with gremolada sauce

TAGLIOLINI AI RICCI DI MARE CON BURRATA E BOTTARGA €22

Homemade pasta with sea urchins, burrata cheese and bottarga

SECONDI DI VERDURE *SECOND VEGETABLES COURSES*

INSALATA MISTA DI STAGIONE DA AGRICOLTURA "RIGENERATIVA" KM0 ACÀ €10

Bio season mix salad km0 ACA'

ASPARAGI AL BURRO €10
Buttered asparagus

SECONDI *SECOND COURSES*

CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA MEDITERRANEA €25

Thinly sliced raw catch of the day in tomatoes and olives sauce

GUANCIA AL BUTTAFUOCO, SEDANO RAPA E CHIFFONADE DI PORRO €25

Ox cheek in Buttafuoco red wine, celery root and sauté leeks

FARAONA RIPIENA DI PASTA DI SALAME, TARTUFO E PATATE TARTIFLETTE €25

Guinea fowl stuffed with salami, truffle and potatoes tartiflette

DOLCI E CAFFÈ *DESSERT*

TARTE TATIN E CRÈME FRAICHE €8

Tarte tatin with sour cream

BONET E CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO €8

Chocolate pudding with white chocolate cream

GELATO AL FORNO CON CUORE DI CILIEGIA SOTTO SPIRITO €8

Baked ice cream stuffed with cherry in alcohol

SORBETTO ALLE PESCHE DI VOLPEDO €8

Volpedo peaches sorbet

DEGUSTAZIONE, FINO A 100 MESI, DI PARMIGIANO REGGIANO DI VACCA ROSSA E DI MONTAGNA €16

Red and mountain cow parmesan cheese selection

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE AL NATURALE €8

Plain seasonal fruit

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CON GELATO €10

Seasonal fruit with ice cream

COPERTO €3

Cover charge





Lasciatevi guidare in un'esperienza gastronomica completa con il nostro menù degustazione a 70 euro.

Allow yourself to be guided through a refined gastronomic journey with our experience menù at 70 euro.

MENÙ DEGUSTAZIONE *MENÙ EXPERIENCE*

AMUSE BOUCHE

MAGATELLO DI VITELLO TONNATO, CAPPERI ED IL SUO FONDO

Top a cut of veal with tuna sauce, capers and roast sauce

RISOTTO AI PISTILLI DI ZAFFERANO DELL'OLTREPÒ PAVESE E GREMOLADA

Saffron risotto with gremolada sauce

GUANCIA AL BUTTAFUOCO, SEDANO RAPA E CHIFFONADE DI PORRO

Ox cheek in Buttafuoco red wine, celery root and leeks chiffonade

BONET E CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Chocolate pudding with white chocolate cream

*In abbinamento 3 calici tra le eccellenze dell'Oltrepò Pavese.
In combination with 3 glasses of wine among the excellences
of Oltrepò Pavese area.*

PROPOSTE PER I PIÙ PICCOLI *FOR OUR LITTLE GUESTS*

TAGLIOLINI AL POMODORO €8

Tagliolini pasta with tomato sauce

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE €14

Deep fried milanese-style with french fries

GELATO €5

Ice cream

COPERTO €3

Cover charge

