



INTRODUZIONE

POLPETTA

POLPETTA FRITTA DI BOLLITO SERVITA CON LA SALSA VERDE, CREMA DI MOSTARDA, INSALATINA DI RAPANELLI

FRIED BOILED MEAT BALL SERVED WITH GREEN SAUCE, MUSTARD CREAM, RADISHES SALAD

TAGLIATELLE

TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E ALBICOCCHESECCHES

HOMEMADE FRESH TAGLIATELLE SERVED WITH WHITE RABBIT RAGOUT AND DRIED APRICOTS

MANZO

REALE DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSARA-BARBEQUE, INSALATINA DI SPINACI, PUNTARELLE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

BEEF BRISKET COOKED AT LOW TEMPERATURE, RA-BARBEQUE SAUCE, SPINACH, PUNTARELLA AND SWEET AND SOUR RED ONION SALAD

PREDOLCEZZA

FRANGIPANE

FRANGIPANE ALLE NOCI, MOUSSE AL CAFFÈ, CROCCANTE ALLE FAVE DI CACAO

NUTS FRANGIPANE, COFFEE MOUSSE, CRISPY COCOA BEANS

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA/MENÙ WITH WATER: € 80

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI/MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 120



INTRODUZIONE

CARPIONE

CARPIONE DI AGONE A MODO NOSTRO

WHITE FISH FROM THE LAKE IN CARPIONE

GNOCCHETTI

GNOCCHETTI DI RICOTTA E ORTICHE, TROTA AFFUMICATA, SALSA ALLO YOGURT

RICOTTA CHEESE AND NETTLES GNOCCHETTI (SMALL DUMPLINGS), SMOKED TROUT, YOGURT SAUCE

LUCIOPERCA

TRANCIO DI LUCIOPERCA SERVITO SU CREMA DI ASPARAGI, BOTTARGA DI LUCIOPERCA, OLIO AL ROSMARINO E ASPARAGI

SLICE OF PIKE PEARCH SERVED WITH ASPARAGUS CREAM, DRY PIKE PEARCH EGGS, OLIVE OIL FLAVORED WITH ROSEMARY AND ASPARAGUS

PREDOLCEZZA

MORBIDO

MORBIDO AL MAIS E SAMBUCO, MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, INSALATINA DI FRAGOLE

CORN AND ELDERFLOWER SPONGE CAKE, WHITE CHOCOLATE MOUSSE, STRAWBERRIES SALAD

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA/MENÙ WITH WATER: € 80

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI/MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 120



INTRODUZIONE

DAL CONTADINO

INSALATINA DI COSTE E PATATE CON FONDUTA DI SALVA CREMASCO

GREEN VEGETABLES (RIBS) AND POTATOES SALAD SERVED WITH "SALVA CREMASCO" CHEESE FONDUE

SPAGHETTI

SPAGHETTI DI GRAGNANO SERVITI CON CREMA DI BROCCOLI, CROCCANTE DI BROCCOLO, MANDORLE, ERBA CIPOLLINA, OLIO ALL'AGLIO ORSINO

SPAGHETTI FROM GRAGNANO SERVED WITH BROCCOLI CREAM, CRUNCHY BROCCOLI, ALMONDS, CHIVES, OIL AROMATIZED WITH WILD GARLIC

CAVOLFIORE

CAVOLFIORE BRASATO AL BURRO, SPUMA AL LATTE, AGLIO NERO, NOCCIOLE TOSTATE

BAKED CAULIFLOWER, MILK FOAM, BLACK GARLIC, TOASTED HAZELNUTS

PREDOLCEZZA

ANANAS

CARPACCIO D'ANANAS MARINATO AL ROSMARINO, CREMOSO AL BRAULIO, CIALDA AL ROSMARINO

PINEAPPLE MARINATED WITH ROSEMARY CARPACCIO, BRAULIO CREAM, ROSEMARY WAFFLE

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA/MENÙ WITH WATER: € 70

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI/MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 110