



CUCINA

CROQUE
MONSIEUR/MADAME (CON UOVO DI PARISI) 19 / 20
CON PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO BIANCO

POLENTINA CALDA CON GORGONZOLA 14

ACCIUGHE DELLO STRETTO DI SICILIA SU PANE TOSTATO 16
SICILIAN ANCHOVIES WITH TOASTED BREAD

SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE SELVAGGIO CON PANNA ACIDA SU PANE TOSTATO 18
WILD SCOTTISH SMOKED SALMON WITH SOUR CREAM ON BREAD

PAN TOMATE CON PROSCIUTTO CRUDO DI MAIALE NERO BRADO 22
PAN TOMATE WITH FREE RANGE BLACK PIG HAM

FOIE GRAS CON COPPA DI MAIALE NERO E PAN BRIOCHE 22
FOIE GRAS WITH FREE RANGE PIG CURED NECK AND PAN BRIOCHE

GNOCCHETTI DI ZUCCA CON FONDUTA DI PARMIGIANO 18
PUMPKIN GNOCCHI WITH PARMESAN FONDUE

LASAGNE AL RAGU' DEL PASTIFICIO BERTONI 18

FONDUTA DI VACHERIN MONT D'OR AU VIN DE JURA X 2/3 PERSONE (ATTESA 20') 45
VACHERIN MONT D'OR FONDUE AU VIN DE JURA
FOR 2/3 PEOPLE (20' WAIT)

LEMON BUTTER CHICKEN CON PURE' 22

UOVO AL TEGAMINO DI PARISI CON "FRICO" TORTINO DI PATATE E FORMAGGI 21
FRIED EGG WITH "FRICO" POTATOES AND CHEESE PIE

VITELLO TONNATO DI OBERTO (ALBA) 22
VEAL MEAT WITH TUNA SAUCE

GUANCIALINO DI VITELLO CON PURE' 22
VEAL CHEEK WITH PURE'

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CONDITA CON PATATE FRITTE 22
TARTAR OF PRIME BEEF FROM PIEMONTE WITH FRENCH FRIES

SALUMERIA

PROSCIUTTO DI PARMA RIS.30 MESI VESCOVI 18
CURED PARMA HAM 30 MONTHS

CULATELLO "SUPREMO" SEL.PARMA & Co 20
CULATELLO (CURED HAM'S FILET) PARMA & CO SELECTION
SALAME DI FELINO RONCHEI, PANE E BURRO 16
ARTISAN SALAMI WITH BREAD AND BUTTER

COPPA PIACENTINA "MONTE PENICE" 16
CURED PORK NECK "MONTE PENICE", PIACENZA
PANCETTA PIACENTINA "MONTE PENICE" 14
CURED PORK BELLY "MONTE PENICE", PIACENZA

MORTADELLA "FAVOLA" PALMIERI 14
MORTADELLA
PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI VALSERENA 15
PARMIGIANO DISOLABRUNA CHEESE 30 MONTHS AGED

LE RARITA'

PROSCIUTTO CRUDO DI MAIALE NERO BRADO 25
FREE RANGE BLACK PIG HAM
COPPA DI MAIALE NERO DI ALDO BRIANTI 20
FREE RANGE PIG CURED NECK
CULATTA DI LAGRIMONE RIS.38 MESI 20
SALAME DI MAIALE NERO DI ALDO BRIANTI 22
ARTISAN SALAMI OF PIG CURED NECK
PORCHETTA DI LONZA "PERNIGOTTI" 15
SLOW COOKED PORCHETTA WITH LOIN "PERNIGOTTI"

TASTING x 2

SALUMI MISTI 28
MIXED SELECTION OF OUR COLD CUTS
SALUMI MISTI RARI 32
MIXED SELECTION OF OUR RARE COLD CUTS
AGGIUNTA DI CULATELLO O PARMIGIANO 6
ADDITION CULATELLO OR PARMIGIANO SOLABRUNA CHEESE

PLATEAU DE FROMAGES 26
MIXED SELECTION OF OUR CHEESES
CRUDO & CULATELLO 30
PARMA HAM & CULATELLO

CONTORNI

GIARDINIERA DEI F.LLI PAVESI 8
PAVESI'S MIXED PICKLES
CARCIOFI ALLA BRACE SOTT'OLIO 8
GRILLET ARTICHOKEs IN OIL
PATATE FRITTE FRIED POTATOES 8

DESSERT

CREMA AL TIRAMISÙ 9
GELATO 'CROCCANTE' 9
TARTE TATIN CALDA CON GELATO 10

COPERTO / COVER CHARGE 3

SI INFORMA LA CLIENTELA CHE I PIATTI DA NOI REALIZZATI POTREBBERO CONTENERE UNA O PIÙ SOSTANZE ALLERGIZZANTI, PRESENTI COME INGREDIENTI O DERIVANTI DA UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA IN FASE DI LAVORAZIONE. SI PREGA PERTANTO LE PERSONE CHE SOFFRONO DI UNA QUALCHE ALLERGIA O INTOLLERANZA RICONDUCIBILE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, DI CHIEDERE MAGGIORI INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA O CONSULTARE IL QR CODE. A SECONDA DELLA REPERIBILITÀ STAGIONALE ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI. ALCUNI VINI POTREBBERO CONTENERE SOLFITI.

TUTTI I NOSTRI SALUMI SONO PRIVI DI GLUTINE E DI LATTOSIO
ALL OUR COLD CUTS AND CURED MEATS ARE GLUTEN-FREE AND LACTOSE-FREE



ALLERGENI