

ANTIPASTI

La "Siciliana". Gamberi Crudi, Pomodori Datterini, Pane Tostato e Olio Evo di Valnogaredo 18,5

THE BEST 

Paté di Polpo, Giardino di verdure, Olive Leccino e Arancia 17,8  

Capesante al forno **da scarpetta obbligatoria** 16,8 

"Saor" di Sarde e nostri sott'olio **Antica Tradizione** 15,8  

Baccalà Mantecato come una volta in cestino di polenta Biancoperla e nostri sott'olio ad accompagnare 16,8  

Uovo soufflé, Tartufo e fonduta di Grana Padano 24 mesi 18,5 

Fornelletto con Funghi di bosco, Erborinato cremoso e filante, crostini 16,8

Cestino di Polenta Biancoperla, Ragù di Cinghiale allo stato brado e Finferli 16,8  

Millefoglie di Zucca Délica e Patate, crema di zucca al rosmarino e petali di Ricotta affumicata 16,8 

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di Patate con Vongole Adriatiche, Tartufo e Limone 23 **spe-tta-co-la-ri** 

Lasagnetta croccante con Baccalà e Finferli su passatina di patate al rosmarino 18,5 

Tagliolini di pasta fresca con Acciughe del Cantabrico, Burro affumicato, briciole di Taralli e chilly di peperoncino 18,5

Lasagnetta con Finferli al burro di montagna, su fonduta di Grana Padano 24 mesi 18,5

Pappardelle all'uovo con Ragù di coscia e lombata di cinghiale allo stato brado e Grana 18,5

SECONDI PIATTI

Gratinato Mare e Orto. Capesante, Calamari, Gamberoni e Verdure di stagione in leggera panatura al Timo e Limone 28

Coda di Rospo al forno con Patate, Pomodori Confit e Olive 28  

Seppioline al NerodiSeppia su quadrotto di Polenta al Forno 23,8  

Baccalà "Spiritual di S. Antonio" e Verdure appena scottate in padella 24,8 **Lo Mangi Solo da Noi!**

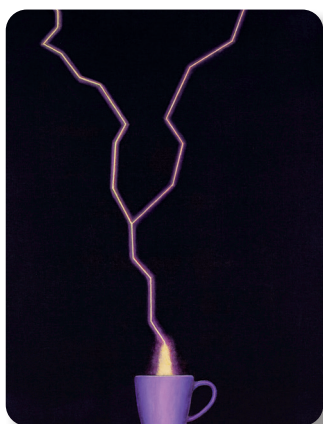
Parmigiana di Melanzane, crema di Burrata al Basilico e Vela di Grana Padano 19,8 

Tagliata di Scottona razza Limousine, con insalata sfiziosa di Zucchine e Pomodori Confit 28  

MENÙ D'AUTORE

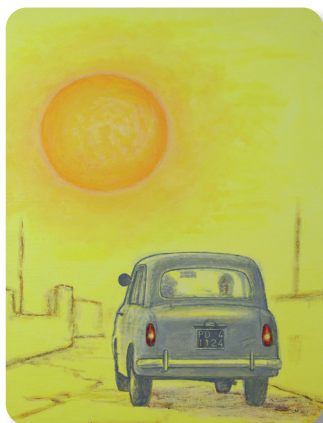
dedicato all'esposizione "Altre Percezioni" di Ernesto Corazza

Dal 10 Settembre all'11 Novembre 2026



Maltagliati di pasta fresca con Ragù del Mare e Finferli 

[1, 2, 3, 4, 14]



Spiedo di Gamberoni e Capesante, Pavè di Patate e Zucca Délica, crema di zucca e i suoi semi tostati, Rosmarino fritto 

[2, 4, 7, 14]



Evoluzione. Chioccioline di Sfoglia al profumo di Spezie e al Cioccolato, con Crema di Caramello lievemente salato e affumicato

[1, 3, 7]

euro 48

STARTERS

Raw Shrimp, Baby Tomatoes, Crisp Bread and Local Extra Virgin Olive Oil 18,5 **THE BEST!** 

Octopus paté, raw Vegetables, Leccino Olives and Orange 17,8  

Baked Scallops **It's obligatory to mop up with Bread!** 16,8 

Very Typical Sweet-and-Sour Sardines and Home-Made Vegetable pickled in oil 15,8  

Traditional Purée of Dried Cod, Polenta Bianca, Home-Made Vegetable pickled in oil a part 16,8  

Soufflé Egg, Truffle and Grana Padano Cheese 24 Month fondue 17,8 

Wild mushrooms, creamy melted blue cheese & toasted crostini, served in a terracotta pot 16,8

Biancoperla polenta basket, wild boar ragù & chanterelle mushrooms 16,8  

Layered Delica pumpkin & potato, rosemary pumpkin cream & smoked ricotta petals 16,8 

FIRST COURSE

Potato Gnocchi with Local Clams, Truffle and Lemon 23 **wonderful** 

Crispy baked Lasagna with Codfish and Chanterelle mushrooms, on potato cream 18,5 

Fresh Tagliolini with Cantabrian anchovies, smoked mountain butter, taralli crumbs & chilli 18,5

Baked lasagna with mountain-butter chanterelle mushrooms on 24-month-aged Grana Padano fondue 18,5

Fresh Egg Pappardelle with wild boar leg & loin ragù and Grana Padano 18,5

MAIN COURSE

Seafood and Garden Gratin. Scallops, Prawns, Calamari and Vegetables gratin with Lemon and Aromatic Herbs 28

Baked Monkfish with Potatoes, Confit Tomatoes and Olives 28  

Very Traditional Black Cuttlefish with baked Polenta 23,8  

Our exclusive recipe of stewed Cod Fish with braised Vegetable 24,8

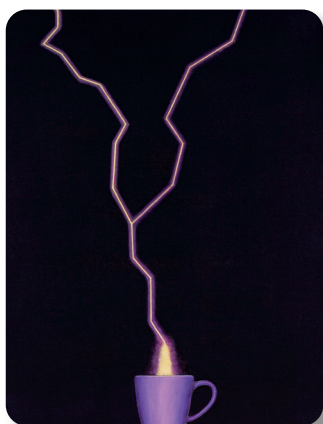
Chef's Aubergine Gratin 19,8 

Sliced of Piedmontese Beef, with delicious Zucchini and Confit Tomato Salad 28  

MENÙ D'AUTORE

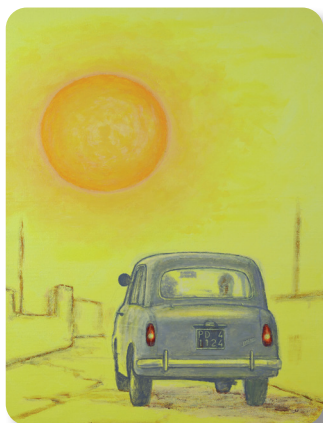
Dedicated to the Exhibition "Altre Percezioni" by Ernesto Corazza

From 10 September to 11 November 2026



Fresh pasta with Fish ragout and Chanterelle Mushrooms 

[1, 2, 3, 4, 14]



Skewered King Prawns and Sea Scallops, Potato and Délica Pumpkin Pavé, Cream of pumpkin, toasted Seeds, and crispy Rosemary 

[2, 4, 7, 14]



Evolution. Spiced and Chocolate Puff Pastry Swirls, served with a lightly salted and smoked Caramel Cream

[1, 3, 7]

euro 48