

I nostri taglieri ...

<i>Tagliere nostrano di salumi misti di Migliorati</i> (Bresaola, coppa, lardo, salame)	12,00 €
<i>Tagliere di salumi misti della tradizione padana e friulana</i> (Parma, Culatello di Zibello, San Daniele, Petto d'oca affumicato)	15,00 €
<i>Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca</i> (per due persone)	18,00 €
<i>Tagliere di formaggi selezionati</i> (abbinati a confetture e mostarde)	14,00 €
<i>Giardiniera di verdure miste</i> (Cascina Pizzavacca)	11,00 €
<i>Tagliere di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	14,00 €
<i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i> (con burro e sfilacci di peperone)	14,00 €

Stuzzichini e antipasti

<i>Mini Burger di fassona Piemontese con crema al tartufo e funghi Porcini</i>	7,00 €
<i>Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde</i>	8,00 €
<i>Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche</i>	9,00 €
<i>Code di gambero in crosta di mais agrodolci</i>	9,00 €
<i>Polpo scottato con finocchietto selvatico, lime, zenzero e pane tostato</i>	10,00 €

Insalate e contorni

<i>Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino</i>	4,00 €
<i>Insalata mista di verdure fresche</i>	4,00 €
<i>Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno del Norte</i>	10,00 €
<i>Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchine e sedano profumata al lime</i>	10,00 €

Primi piatti

<i>Linguine di Gragnano con acciughe del Cantabrico Costera e pane croccante al pepe nero Szechuan</i>	13,00 €
<i>Ravioli al plin alle erbe con olive taggiasche e pomodorini profumati al basilico</i>	13,00 €
<i>Riso Venere con asparagi e pasta di salsiccia</i>	13,00 €

Secondi piatti

<i>Tartara di fassona Piemontese al coltello con olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	16,00 €
<i>Filetto di manzo alla griglia con patate al forno</i>	19,00 €
<i>Salmone norvegese con essenza di sedano e salsa ai lamponi</i>	19,00 €

Dolci

<i>Cheese cake alla liquirizia</i>	6,00 €
<i>Cre moso al mango e nocciole tostate</i>	6,00 €
<i>Torta Pistocchi di ganache al cioccolato fondente</i>	6,00 €



Business Lunch ...

(solo a mezzogiorno dal martedì al venerdì)

*Linguine del Pastificio Mancini con le sarde alla siciliana
Tortiglioni di Gragnano con crema di nocciole e Speck di Sauris*

*Merluzzo gratinato al forno con verdure grigliate
Filetto di maialino a bassa temperatura con salsa ai funghi porcini e patate al forno*

Risotto Carnaroli ai mirtilli con fonduta di Caprino e tacchino alla griglia

*Dolce del giorno
Ananas al naturale con salsa al cacao*

Una portata con dolce, acqua e caffè	13,00 €
Piatto unico con dolce, acqua e caffè	15,00 €
Due portate con dolce, acqua e caffè	20,00 €
Bicchieri di vino rosso o bianco selezionato	3,00 €

Alcuni dei piatti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Domandate al personale la presenza di ingredienti specifici o la visione della lista completa degli ingredienti utilizzati.

Secondo la reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per garantire la naturale freschezza

Acque e bibite ...

<i>Acqua minerale frizzante San Pellegrino</i>	75 cl	2,50 €
<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	75 cl	2,50 €
<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	50 cl	2,00 €
<i>Selezione di bibite naturali (senza coloranti né conservanti) di vari produttori</i>		3,00 €

Le birre Baladin ...

Nazionale 33 cl - 75 cl 5,00 € 11,00 €

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità.

Abbinamenti: è ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto anche gli abbinamenti più arditi. **(6,5% Vol.)**

Isaac 33 cl 5,50 €

Birra bianca caratterizzata da un colore volutamente torpido e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Con schiuma pannosa è fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina.

Abbinamenti: è ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e con il pesce. **(5% Vol.)**

Wayan 33 cl 5,50 €

Birra in stile Saison con cinque cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno; è caratterizzata da un colore chiaro e si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di agrumeti assolati che con sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

Abbinamenti: l'eleganza di questa birra accompagna crostacei e piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi. **(5,8% Vol.)**

Super Bitter 33 cl - 75 cl 5,50 € 12,00 €

Birra luppolata caratterizzata da un olfatto dominato dalle note agrumate e resinose del luppolo ma comunque molto equilibrata: le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo.

Abbinamenti: è indicata con le carni e ottima con i formaggi stagionati. **(8% Vol.)**

Caffè

<i>Illy Espresso, Espresso decaffeinato</i>	1,50 €
<i>Caffè d'orzo e ginseng</i>	1,50 €
<i>Illy Espresso corretto</i>	2,00 €
<i>Illy Espresso doppio</i>	3,00 €

Distillati, liquori e amari ...

<i>Grappe selezionate di vari produttori</i>	3,50 € ... 6,00 €
<i>Selezione di amari e liquori di vari produttori</i>	3,50 € ... 6,00 €
<i>Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti</i>	5,00 € ... 10,00 €
<i>Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 10,00 €
<i>Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 10,00 €

I nostri taglieri ...

i salumi ...

<i>Tagliere nostrano di salumi misti di Migliorati</i> <i>(Bresaola, coppa, lardo, salame)</i>	12,00 €
<i>Tagliere di salumi misti della tradizione padana e friulana</i> <i>(Parma, Culatello di Zibello, San Daniele, Petto d'oca affumicato)</i>	15,00 €
<i>Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca</i> <i>(per due persone)</i>	18,00 €
<i>Giardiniera di verdure miste</i> <i>(Cascina Pizzavacca)</i>	11,00 €

i formaggi ...

<i>Tagliere di formaggi selezionati</i> <i>(abbinati a confetture e mostarde)</i>	14,00 €
<i>Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche</i>	9,00 €

dal mare ...

<i>Tagliere di pesci affumicati</i> <i>(Salmone, Pesce Spada, Tonno)</i>	14,00 €
<i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i> <i>(con burro e sfilacci di peperone)</i>	14,00 €

Insalate e contorni

<i>Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino</i>	4,00 €
<i>Insalata mista di verdure fresche</i>	5,00 €
<i>Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno del Norte</i>	10,00 €
<i>Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchini e sedano profumata al lime</i>	10,00 €

Stuzzichini e antipasti

<i>Mini Burger di fassona Piemontese con crema al tartufo e funghi Porcini</i>	7,00 €
<i>Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde</i>	8,00 €
<i>Code di gambero in crosta di mais agrodolci</i>	9,00 €
<i>Polpo scottato con finocchietto selvatico, lime, zenzero e pane tostato</i>	10,00 €

La cucina ...

Primi piatti

<i>Linguine di Gragnano con acciughe del Cantabrico Costera e pane croccante al pepe nero Szechuan</i>	13,00 €
<i>Ravioli al plin alle erbe con olive taggiasche e pomodorini profumati al basilico</i>	13,00 €
<i>Riso Venere con asparagi e pasta di salsiccia</i>	13,00 €
<i>Risotto Carnaroli mantecato alla crema di rucola, mazzancolle, lime e peperoncino</i>	14,00 €

Secondi piatti

<i>Tartara di fassona Piemontese al coltello con olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	16,00 €
<i>Filetto di maialino a bassa temperatura con fonduta di Blutunt e perlage al Tartufo nero</i>	18,00 €
<i>Filetto di manzo alla griglia con patate al forno</i>	19,00 €
<i>Salmone norvegese con essenza di sedano e salsa ai lamponi</i>	19,00 €

Dolci

<i>Cheese cake alla liquirizia</i>	6,00 €
<i>Cre moso al mango con nocciole tostate</i>	6,00 €
<i>Torta Pistocchi di ganache al cioccolato fondente</i>	6,00 €
<i>Semifreddo al cacao ed amaretti con riduzione al Vermouth</i>	6,00 €

Alcuni dei piatti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Domandate al personale la presenza di ingredienti specifici o la visione della lista completa degli ingredienti utilizzati.

Secondo la reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per garantire la naturale freschezza