

## **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)	22,00 €
<i>Tagliere di formaggi selezionati</i> (abbinati a confetture e mostarde)	15,00 €
<i>Giardiniera di verdure miste</i> (Cascina Pizzavacca - per due persone)	12,00 €
<i>Tagliere di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	15,00 €
<i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i> (con burro e sfilacci di peperone)	14,00 €

## **Stuzzichini e antipasti**

<i>Piccola battuta di fassona con olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	8,00 €
<i>Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde</i>	9,00 €
<i>Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche</i>	9,00 €
<i>Piccola selezione di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	7,00 €
<i>Polpo scottato con finocchietto selvatico, lime, zenzero e pane tostato</i>	11,00 €

## **Insalate e contorni**

<i>Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino</i>	5,00 €
<i>Insalata mista di verdure fresche</i>	5,00 €
<i>Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno del Norte</i>	11,00 €
<i>Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchine e sedano profumata al lime</i>	11,00 €

## Primi piatti

<i>Riso Venere con gamberi, crema di barbabietola rossa e colatura di alici di Cetara</i>	14,00 €
<i>Ravioloni con Asiago d'Allevio, radicchio rosso di Treviso e salsa alla pera e rucola</i>	14,00 €
<i>Paccheri Morelli al germe di grano con granchio reale profumate al dragoncello</i>	14,00 €

## Secondi piatti

<i>Tartara di fassona Piemontese, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	16,00 €
<i>Filetto di maialino a bassa temperatura su crema di zucca e pancetta croccante</i>	19,00 €
<i>Pesce Spada in crosta di sesamo bicolore con maionese allo zenzero e ribes nero</i>	20,00 €

## Dolci

<i>Crème brulée dell'Enoteca alla vaniglia del Madagascar</i>	6,00 €
<i>Semifreddo all'amaretto, arancia e menta piperita</i>	6,00 €
<i>Torta Pistocchi di ganache al cioccolato fondente e salse alla frutta</i>	7,00 €

## Business Lunch ...

(solo a mezzogiorno dal martedì al venerdì)

*Vellutata di ceci e cipolla rossa e melograno*  
*Spaghetti di Gragnano cacio e pepe*  
*Bucatini del pastificio Mancini con le sarde alla siciliana*

*Spezzatino di vitello con patate e piselli*  
*Pesce Spada profumato all'origano con verdure grigliate*

(Piatto unico)

*Risotto Carnaroli ai mirtilli con fonduta di Caprino e bistecca di manzo alla griglia*

Dolce del giorno

*Ananas al naturale con salsa al cacao*

<b>Una portata con dolce, acqua e caffè</b>	13,00 €
<b>Piatto unico con dolce, acqua e caffè</b>	15,00 €
<b>Due portate con dolce, acqua e caffè</b>	22,00 €
<b>Bicchiere di vino rosso o bianco selezionato</b>	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 ...

<b>Nazionale 33 cl - 75 cl</b>	5,00 €	12,00 €
--------------------------------	--------	---------

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.)

<b>Isaac 33 cl - 75 cl</b>	6,00 €	13,00 €
----------------------------	--------	---------

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 bevibile.

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

<b>Wayan 33 cl</b>	6,00 €	13,00 €
--------------------	--------	---------

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.)

<b>Super Bitter 33 cl - 75 cl</b>	6,00 €	13,00 €
-----------------------------------	--------	---------

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>	2,00 €
<i>Caffè d'orzo e ginseng</i>	2,00 €
<i>Illy Espresso corretto</i>	3,00 €
<i>Illy Espresso doppio</i>	4,00 €

## Distillati, liquori e amari ...

<i>Grappe selezionate di vari produttori</i>	4,00 € ... 7,00 €
<i>Selezione di amari e liquori di vari produttori</i>	3,50 € ... 7,00 €
<i>Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti</i>	7,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €

## **I nostri taglieri ...**

### **i salumi ...**

<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)	22,00 €
<i>Giardiniera di verdure miste</i> (Cascina Pizzavacca - per due persone)	12,00 €

### **i formaggi ...**

<i>Tagliere di formaggi selezionati</i> (abbinati a confetture e mostarde)	15,00 €
<i>Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche</i>	9,00 €

### **dal mare ...**

<i>Tagliere di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	15,00 €
<i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i> (con burro e sfilacci di peperone)	14,00 €

## **Insalate e contorni**

<i>Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino</i>	5,00 €
<i>Insalata mista di verdure fresche</i>	5,00 €
<i>Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno del Norte</i>	11,00 €
<i>Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchine e sedano profumata al lime</i>	11,00 €

## Stuzzichini e antipasti

<i>Mini Burger di fassona Piemontese con crema al tartufo e funghi Porcini</i>	8,00 €
<i>Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde</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>	11,00 €

## La cucina ...

### Primi piatti

<i>Vellutata di ceci e cipolla rossa e melograno</i>	9,00 €
<i>Risotto Carnaroli mantecato al Taleggio Taddei con perlage al tartufo nero</i>	14,00 €
<i>Riso Venere con gamberi, crema di barbabietola rossa e colatura di alici di Cetara</i>	14,00 €
<i>Ravioloni con Asiago d'Allevio, radicchio rosso di Treviso e salsa alla pera e rucola</i>	14,00 €
<i>Paccheri Morelli al germe di grano con granchio reale profumate al dragoncello</i>	14,00 €

### Secondi piatti

<i>Tartara di fassona Piemontese, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	16,00 €
<i>Filetto di maialino a bassa temperatura su crema di zucca e pancetta croccante</i>	19,00 €
<i>Manzetta Prussiana brasata al Barolo con salsa di polenta bramata</i>	20,00 €
<i>Pesce Spada in crosta di sesamo bicolore con maionese allo zenzero e ribes nero</i>	20,00 €

### Dolci

<i>Crème brulée dell'Enoteca alla vaniglia del Madagascar</i>	6,00 €
<i>Semifreddo all'amaretto, arancia e menta peperita</i>	6,00 €
<i>Cheese cake al frutto della passione e salsa al cioccolato</i>	6,00 €
<i>Torta Pistocchi di ganache al cioccolato fondente e salse alla frutta</i>	7,00 €

## 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 ...

<b>Nazionale 33 cl - 75 cl</b>	5,00 €	12,00 €
--------------------------------	--------	---------

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.)

<b>Isaac 33 cl - 75 cl</b>	6,00 €	13,00 €
----------------------------	--------	---------

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 bevibile.

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

<b>Wayan 33 cl</b>	6,00 €	13,00 €
--------------------	--------	---------

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.)

<b>Super Bitter 33 cl - 75 cl</b>	6,00 €	13,00 €
-----------------------------------	--------	---------

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>	2,00 €
<i>Caffè d'orzo e ginseng</i>	2,00 €
<i>Illy Espresso corretto</i>	3,00 €
<i>Illy Espresso doppio</i>	4,00 €

## Distillati, liquori e amari ...

<i>Grappe selezionate di vari produttori</i>	4,00 € ... 7,00 €
<i>Selezione di amari e liquori di vari produttori</i>	3,50 € ... 7,00 €
<i>Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti</i>	7,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €