

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

|  |         |
|--|---------|
| <i>Tagliere nostrano di salumi misti di Migliorati</i><br>(Bresaola, coppa, lardo, salame)   | 12,00 € |
| <i>Tagliere di salumi misti della tradizione padana e friulana</i><br>(Parma, Culatello di Zibello, San Daniele, Petto d'oca affumicato) | 15,00 € |
| <i>Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca</i><br>(per due persone)  | 22,00 € |
| <i>Tagliere di formaggi selezionati</i><br>(abbinati a confetture e mostarde)  | 15,00 € |
| <i>Giardiniera di verdure miste</i><br>(Cascina Pizzavacca - per due persone)  | 12,00 € |
| <i>Tagliere di pesci affumicati</i><br>(Salmone, Pesce Spada, Tonno)   | 15,00 € |
| <i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i><br>(con burro e sfilacci di peperone)   | 15,00 € |

## ***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>               | 10,00 € |
| <i>Piccola selezione di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)      | 7,00 €  |
| <i>Polpo scottato su salsa al nero di seppia ed erba cipollina</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>Risotto Carnaroli alla crema di basilico e pompelmo rosa con ricotta fresca al pepe di Szechuan</i> | 13,00 € |
| <i>Ravioli al Baccalà con crema di lattuga, limone e peperoncino</i>                                   | 14,00 € |
| <i>Maltagliati Giacosa con pesto di pistacchi e menta e scaglie di Piave stagionato</i>                | 14,00 € |

## Secondi piatti

|   |         |
|---|---------|
| <i>Tartara di fassona Piemontese, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>       | 16,00 € |
| <i>Maialino a bassa temperatura con pesche marinate al Porto, uvetta e rucola</i>     | 19,00 € |
| <i>Salmone Norvegese in crosta di sesamo bicolore al prezzemolo e scorza d'agrumi</i> | 22,00 € |

## Dolci

|  |        |
|--|--------|
| <i>Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar</i>                       | 7,00 € |
| <i>Torta al cocco e cioccolato bianco con salsa alla fragola e rum</i> | 7,00 € |
| <i>Semifreddo al cioccolato fondente, mango e meringa all'italiana</i> | 7,00 € |

## Business Lunch ...

(solo a mezzogiorno dal martedì al venerdì)

*Risotto Carnaroli alla crema di lattuga e polvere di nocciole  
 Eliche di Gragnano con salmone norvegese, pesto di rucola e zenzero*

*Trancio di Tonno profumato al timo con verdure grigliate*

*Vitello tonnato dell'Enoteca su insalata iceberg croccante*

**(Piatto unico)**

*Zuppa di pesce dell'Enoteca con crostoni di pane*

*Dolce del giorno*

*Ananas al naturale con salsa al cacao*

|   |         |
|---|---------|
| <b>Primo piatto con dolce, acqua e caffè</b>        | 13,00 € |
| <b>Secondo piatto con dolce, acqua e caffè</b>      | 14,00 € |
| <b>Piatto unico con dolce, acqua e caffè</b>        | 15,00 € |
| <b>Due portate con dolce, acqua e caffè</b>         | 22,00 € |
| <b>Bicchieri 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 Baladin (senza coloranti né conservanti)</i> | 33 cl | 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 beverina.

**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>            | 4,00 € ... 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 ...**

*Tagliere nostrano di salumi misti di Migliorati* 12,00 €  
(Bresaola, coppa, lardo, salame)

*Tagliere di salumi misti della tradizione padana e friulana* 15,00 €  
(Parma, Culatello di Zibello, San Daniele, Petto d'oca affumicato)

*Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca* 22,00 €  
(per due persone)

*Giardiniera di verdure miste* 12,00 €  
(Cascina Pizzavacca - per due persone)

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

*Tagliere di formaggi selezionati* 15,00 €  
(abbinati a confetture e mostarde)

*Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche* 10,00 €

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

*Tagliere di pesci affumicati* 15,00 €  
(Salmone, Pesce Spada, Tonno)

*Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera* 15,00 €  
(con burro e sfilacci di peperone)

## **Insalate e contorni**

*Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino* 5,00 €

*Insalata mista di verdure fresche* 5,00 €

*Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno del Norte* 11,00 €

*Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchini e sedano profumata al lime* 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>                             | 10,00 € |
| <i>Polpo scottato su salsa al nero di seppia ed erba cipollina</i>             | 11,00 € |

## La cucina ...

### Primi piatti

|  |         |
|--|---------|
| <i>Risotto Carnaroli alla crema di basilico e pompelmo rosa con ricotta fresca al pepe di Szechuan</i> | 13,00 € |
| <i>Riso Venere con code di gamberi sfumati al Franciacorta e avocado</i>                               | 14,00 € |
| <i>Linguine del pastificio Mancini con fumetto di crostacei, vongole veraci e bottarga di Tonno</i>    | 14,00 € |
| <i>Maltagliati Giacosa con pesto di pistacchi e menta e scaglie di Piave stagionato</i>                | 14,00 € |

### Secondi piatti

|  |         |
|--|---------|
| <i>Tartara di fassona Piemontese, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>                                  | 16,00 € |
| <i>Carpaccio di manzo marinato con crema di pomodori gialli, cialda di pane croccante e stracciatella fresca</i> | 19,00 € |
| <i>Maialino a bassa temperatura con pesche marinate al Porto, uvetta e rucola</i>                                | 19,00 € |
| <i>Salmone Norvegese in crosta di sesamo bicolore al prezzemolo e scorza d'agrumi</i>                            | 22,00 € |

### Dolci

|   |        |
|---|--------|
| <i>Torta al cocco e cioccolato bianco con salsa alla fragola e rhum</i> | 7,00 € |
| <i>Semifreddo al cioccolato fondente, mango e meringa all'italiana</i>  | 7,00 € |
| <i>Cheesecake alla mela verde e polvere di liquirizia</i>               | 7,00 € |
| <i>Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar</i>                        | 7,00 € |

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 Baladin (senza coloranti né conservanti)</i> | 33 cl | 3,00 € |

## Le birre Baladin ...

**Nazionale 33 cl - 75 cl** 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.)

**Isaac 33 cl - 75 cl** 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 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** 6,00 €

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.)

**Super Bitter 33 cl - 75 cl** 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>            | 4,00 € ... 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 € |