



La carta del Mezzogiorno

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO
TUESDAY TO FRIDAY AT LUNCH

TAGLIERI

SALUMI E FORMAGGI

Tagliere nostrano Migliorati (bresaola, coppa, lardo, salame) 

Migliorati traditional charcuterie board (air-dried cured beef, dry-cured pork neck, cured pork fatback, dry-cured pork salami)

13,00 €

Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca (per 2 persone) 

Large Enoteca charcuterie & cheese board (for two people)

22,00 €

Tagliere di formaggi selezionati (abbinati a confetture e mostarde)  

Cheese selection with preserves and mostarda

16,00 €

Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche  

Grilled "Pan di Cacio" cheese with taggiasca olives

10,00 €

PESCE

Tagliere Trota Oro (trota salmonata affumicata, bianca affumicata e uova di trota su maionese al lime) 

Trota Oro board (smoked golden and white trout with trout roe on homemade lime mayonnaise)

18,00 €

Tagliere di pesci affumicati (salmone, pesce spada, tonno) 

Smoked fish board (salmon, swordfish, tuna)

16,00 €

Tagliere di acciughe del Cantabrico con burro e sfilacci di peperone 

Cantabrian anchovies board with butter and sfilacci of bell pepper

19,00 €

 = senza glutine  = piatto vegetariano (può contenere uova/latticini)

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

ANTIPASTI

Piccola tartare di Fassona piemontese (ordine minimo: 2 pezzi) 

Small Piedmontese Fassona beef tartare (minimum order: 2 pieces)

10,00 €

Lingua di vitello con spuma di salsa verde

Veal tongue with green sauce foam

11,00 €

Piccola selezione di pesci affumicati (salmone, pesce spada, tonno) 

Small selection of smoked fish (salmon, swordfish and tuna)

8,00 €

Sfera di Parmigiano su salsa al pomodoro e origano e olio all'erba cipollina  

Parmesan sphere with tomato and oregano sauce and chive oil

10,00 €

Giardiniera di verdure miste Cascina Pizzavacca (per 2 persone)  

Cascina Pizzavacca mixed vegetables giardiniera

13,00 €

INSALATE E CONTORNI

Verdure grigliate miste  

Mixed grilled vegetables

5,00 €

Patate al forno profumate al rosmarino  

Roasted potatoes with rosemary

5,00 €

Insalata mista  

Mixed salad

5,00 €

Insalata mista con olive taggiasche e tonno 

Mixed salad with taggiasca olives and tuna

11,00 €

Insalata verde con salmone affumicato, robiola Valle Belbo e zucchine profumate al lime 

Green salad with smoked salmon, Valle Belbo robiola and zucchini scented with citrus zest

11,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

PRIMI

Straccetti Morelli al pesto di pistacchi e menta con julienne di seppie al limone

Morelli straccetti with pistachio and mint pesto, topped with lemon-scented squid julienne

16,00 €

Risotto Carnaroli al Pecorino di Fossa con melassa di fichi  

Carnaroli risotto with Pecorino di Fossa and fig molasses

17,00 €

Ravioli alla burrata con salsa alle acciughe, finocchietto selvatico e arancia

Burrata ravioli with anchovy sauce, wild fennel and orange

16,00 €

SECONDI

Tartare di Fassona piemontese con trito di olive e capperi e crema d'uovo sous vide 

Piedmontese Fassona beef tartare with chopped olives and capers, served with a sous vide egg yolk cream

18,00 €

Roll di branzino, patate e piselli con salsa al nero di seppia 

Sea bass, potato and pea roll with squid ink sauce

25,00 €

Sottofiletto Garronese con spuma di funghi porcini e salsa al vino rosso 

Garronese sirloin with porcini mushroom foam and red wine sauce

25,00 €

DESSERT

Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar  

Crème brûlée with Madagascar vanilla

7,00 €

Semifreddo all'amaretto, cioccolato bianco e albicocca 

Amaretto semifreddo with white chocolate and apricot

7,00 €

Mini Pavlova, confettura alla frutta e gin tonic  

Mini Pavlova with fruit compote and Gin & Tonic

7,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

Business Lunch

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO
TUESDAY TO FRIDAY AT LUNCH

PRIMI

Penne di Gragnano con salmone, aneto e pomodori secchi
Gragnano Penne with salmon, dill and sun-dried tomatoes

Eliche di Gragnano con fonduta ai formaggi e granella di noci 
Gragnano Eliche with cheese fondue and chopped walnuts

SECONDI

Trancio di pesce spada al lime e zenzero con verdure grigliate 
Swordfish steak with lime and ginger, served with grilled vegetables

Involtini di lonza con speck di Sauris, salsa demi-glace alla senape e vino bianco con patate al forno
Pork loin rolls filled with Sauris speck, mustard and white wine demi-glace, served with roasted potatoes

PIATTO UNICO

Risotto Carnaroli alle erbe di Provenza con trancio di pesce del giorno 
Carnaroli risotto with Herbes de Provence, served with catch of the day

DESSERT

Ananas con salsa al cacao  
Ananas with cocoa cream

Dolce del giorno
Dessert of the day

Primo piatto con dolce, acqua e caffè (First course with dessert, water and coffee)	13,00 €
Secondo piatto con dolce, acqua e caffè (Second course with dessert, water and coffee)	14,00 €
Piatto unico con dolce, acqua e caffè (Single-course dish with dessert, water and coffee)	15,00 €
Due portate con dolce, acqua e caffè (Two-course menu with dessert, water and coffee)	22,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

La carta della Sera e del Weekend

EVERY EVENING AND ON WEEKENDS

TAGLIERI

SALUMI E FORMAGGI

Tagliere nostrano Migliorati (bresaola, coppa, lardo, salame) 

Migliorati traditional charcuterie board (air-dried cured beef, dry-cured pork neck, cured pork fatback, dry-cured pork salami)

13,00 €

Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca (per 2 persone) 

Large Enoteca charcuterie & cheese board (for two people)

22,00 €

Tagliere di formaggi selezionati (abbinati a confetture e mostarde)  

Cheese selection with preserves and mostarda

16,00 €

Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche  

Grilled "Pan di Cacio" cheese with taggiasca olives

10,00 €

Giardiniera di verdure miste Cascina Pizzavacca (per 2 persone)  

Cascina Pizzavacca mixed vegetables giardiniera

13,00 €

PESCE

Tagliere Trota Oro (trota salmonata affumicata e bianca affumicata e uova di trota su maionese al lime) 

Trota Oro board (smoked golden and white trout with trout roe on homemade lime mayonnaise)

18,00 €

Tagliere di pesci affumicati (salmone, pesce spada, tonno) 

Smoked fish board (salmon, swordfish, tuna)

16,00 €

Tagliere di acciughe del Cantabrico con burro e sfilacci di peperone 

Cantabrian anchovies board with butter and sfilacci of bell pepper

19,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

ANTIPASTI

Lingua di vitello con spuma di salsa verde

Veal tongue with green sauce foam

11,00 €

Sfera di Parmigiano su salsa al pomodoro e origano e olio all'erba cipollina



Parmesan sphere with tomato and oregano sauce and chive oil

10,00 €

Tartare di salmone con avocado e frutto della passione



Salmon tartare with avocado and passion fruit

12,00 €

Polenta frita, trota marinata e gel agli agrumi



Fried polenta, marinated trout and citrus gel

12,00 €

PRIMI

Risotto Carnaroli con gamberi, zafferano, crema di datterini confit e basilico



Carnaroli risotto with prawns, saffron, confit Datterini tomato cream and basil

17,00 €

Risotto Carnaroli al pecorino di Fossa con melassa di fichi



Carnaroli risotto with Pecorino di Fossa and fig molasses

17,00 €

Straccetti Morelli al pesto di pistacchi e menta con julienne di seppie al limone

Morelli straccetti with pistachio and mint pesto, topped with lemon-scented squid julienne

16,00 €

Ravioli alla burrata con salsa alle acciughe, finocchietto selvatico e arancia

Burrata ravioli with anchovy sauce, wild fennel and orange

16,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

SECONDI

Tartare di Fassona piemontese con trito di olive e capperi e crema d'uovo sous vide 

Piedmontese Fassona beef tartare with chopped olives and capers, served with a sous vide egg yolk cream

18,00 €

Roll di branzino, patate e piselli con salsa al nero di seppia 

Sea bass, potato and pea roll with squid ink sauce

25,00 €

Carpaccio di manzo marinato con noci tostate, pere e mousse di pomodorini gialli

Marinated beef carpaccio with toasted walnuts, pears and yellow cherry tomato mousse

22,00 €

Sottofiletto di Garronese con spuma di funghi porcini e salsa al vino rosso 

Garronese sirloin with porcini mushroom foam and red wine sauce

25,00 €

DESSERT

Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar  

Crème brûlée with Madagascar vanilla

7,00 €

Semifreddo all'amaretto, cioccolato bianco e albicocca 

Amaretto semifreddo with white chocolate and apricot

7,00 €

Mini Pavlova, confettura alla frutta e gin tonic  

Mini Pavlova with fruit compote and Gin & Tonic

7,00 €

Éclair con ganache al cioccolato fondente e nocciola 

Éclair with dark chocolate and hazelnut ganache

7,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante (75 cl)

Still or sparkling mineral water

3,00 €

Selezione di bibite naturali Baladin (senza coloranti né conservanti) (33 cl)

Agrumata

Spuma Nera

Chinotto

Selection of Baladin natural soft drinks (free from artificial colors and preservatives)

3,00 €

Coca Cola (33 cl)

Coke

3,00 €

Chinotto Lurisia (33 cl)

Lurisia chinotto

3,00 €

COCKTAIL

Mediterranean Breeze Gin Tonic

Macaja Gin - tonica Fever-Tree Mediterranean - rosmarino

Macaja Gin, dalle note erbacee, floreali e speziate, incontra la freschezza mediterranea della tonica Fever-Tree.

Un Gin Tonic elegante, fresco e aromatico.

Macaja Gin, with herbal, floral and spicy notes, meets the Mediterranean freshness of Fever-Tree tonic.

An elegant, fresh and aromatic Gin & Tonic.

15,00 €

Tuscan Essence Gin Tonic

Ginepraio - tonica Fever-Tree Mediterranean - scorza di limone

Ginepraio Gin, dal carattere intenso di ginepro e dalle note balsamiche e floreali, si unisce alle note mediterranee della tonica Fever-Tree.

Un Gin Tonic deciso, secco e aromatico.

Ginepraio Gin, with its intense juniper character and balsamic and floral notes, meets the Mediterranean character of Fever-Tree tonic.

A bold, dry and aromatic Gin & Tonic.

15,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

BIRRE BALADIN

Nazionale 6,5% Vol. (33 cl)

Birra Italiana semplice ed equilibrata, con spezie aromatiche. Versatile, adatta come aperitivo e a tutto pasto
An Italian beer with a simple and well-balanced profile, featuring aromatic spices. Versatile.

5,00 €

Isaac 5% Vol. (33 cl)

Birra bianca chiara e leggermente torbida, profumi di lievito, agrumi e spezie. Fresca e bevibile. Ideale con piatti freschi e pesce.
A white beer, pale and slightly hazy, with aromas of yeast and spices. Fresh, light-bodied and highly drinkable. Ideal with fresh dishes and fish.

6,00 €

Super Bitter 8% Vol. (33 cl)

Birra luppolata e intensa con profumi agrumati e resinosi. Al palato emergono malto, caramello e frutta secca, ben bilanciati dall'amaro. Ottima con carni e formaggi stagionati.
A hop-forward beer with intense citrus and resinous aromas. The palate reveals malt, caramel and dried fruit, well balanced by a firm bitterness. Excellent with meats and aged cheeses.

6,00 €

Rock'n'Roll 7,5% Vol. (33 cl)

Birra luppolata dal colore giallo intenso, unisce note pepate, speziate e luppolate in un equilibrio tra freschezza e dolcezza. Ideale con carni alla griglia, salumi, fritti leggeri e formaggi a media stagionatura.
A hop-forward beer with an intense golden color. It combines peppery, spicy and hoppy notes in a balance of freshness and sweetness. Ideal with grilled meats, cured meats, light fried foods and medium-aged cheeses.

6,00 €

Botanic Ipa ANALCOLICA (33 cl)

Dal colore oro ramato, sprigiona note agrumate di arancia amara e pompelmo, con richiami di crosta di pane. Al palato è leggera, amaricante e persistente, con sentori di cereali e radice di genziana.
Non-alcoholic beer. With its copper-gold color, it reveals citrus notes of bitter orange and grapefruit, with hints of bread crust. Light-bodied on the palate, it is pleasantly bitter and persistent, with notes of cereal and gentian root.

6,00 €

Botanic Blanche ANALCOLICA (33 cl)

Dal colore giallo paglierino opalescente, sprigiona note floreali di camomilla e cereale maltato. Al palato è equilibrata tra dolcezza e amaro, con sentori di luppolo, scorza d'arancia e un finale di genziana.
Non-alcoholic beer. With its hazy straw-yellow color, it reveals floral notes of chamomile and malted cereal. On the palate, it is well balanced between sweetness and bitterness, with hints of hops, orange peel and a lingering gentian finish.

6,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

CAFFÈ

Illy Espresso

Illy Espresso

2,00 €

Illy Espresso decaffeinato

Illy decaffeinated espresso

2,00 €

Caffè d'orzo e ginseng

Barley coffee & ginseng

2,00 €

Illy Espresso corretto

Illy espresso with liquor

3,00 €

Illy Espresso doppio

Illy double espresso

4,00 €

DISTILLATI, LIQUORI E AMARI

Grappe selezionate di vari produttori

Selection of grappas from various producers

4,00 € - 7,00 €

Selezione di amari e liquori di vari produttori

Selection of bitters and liqueurs from different producers

4,00 € - 7,00 €

Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti

Selection of single malt Scotch whiskies of various ages

6,00 € - 12,00 €

Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti

Selection of Cognac and Bas-Armagnac of various ages

7,00 € - 12,00 €

Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti

Selection of Rum and Calvados of various ages

6,00 € - 12,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.