

## ANTIPASTI

Battuta di manzo condita classica	€ 15,50
Crema di finocchio brasato, crostini con battuto mediterraneo e formaggio caprino, gocce di ristretto di pomodoro e olio al finocchietto	€ 13,50
Carciofi fritti in insalata, radicchio rosso di Verona, formaggio caprino, purea di mela al rafano e maionese alla soia	€ 14,50
Focaccina ai semi di girasole, zucca e papavero, farcita di formaggio squacquerone, porchetta di maialino e caramello alla senape	€ 15,50
“Mozzarella & Carrozza”	€ 14,50
Fiocco riserva di Langhirano servito con giardiniera di verdure e pan brioche	€ 14,00
Filetto di trota arrostita alla piastra con olio alla cenere, salsa mugnaia e zafferano, battuto di topinambur alla maggiorana	€ 13,50

## PRIMI PIATTI

Risotto mantecato alla zucca, leggera salsa al taleggio, crumble di farina di grano arso	€ 17,00
Gnocchi di patate su spuma al gorgonzola, puntarelle e radicchio tardivo conditi in insalata con olive nere taggiasche	€ 16,00
Spaghetto alla crema di aglio olio peperoncino e raperonzoli, serviti con gamberi scottati e scorza di lime	€ 17,00
Caserecci al torchio fatti in casa mantecati, ragù bianco di coniglio tagliato grossolano, pesto di rucola e concassè di peperoni dolci bruciati al forno	€ 16,50
Spätzle verdi agli spinaci, salsa di formaggio pecorino, ragù fino d’anatra e mandorle	€ 16,50

## SECONDI PIATTI

Guancia di manzo in umido cucinata fondente, crema di sedano rapa, chips di carciofi	€ 19,50
Petto di faraona arrostito alla plancia con purè di patate al tartufo nero, coscia cucinata in umido con castagne glassate	€ 18,50
Lombetto di cervo scottato e servito rosa, battuto di funghi alla senape, salsa verde alle erbe, pane croccante al cumino	€ 21,50
Stinco di maialino, cotto a bassa temperatura e arrostito croccante al forno, laccato con miele limone e liquirizia	€ 20,50
Uovo cotto in camicia servito all’amatriciana, spuma al bacon, pomodoro piccadilly spadellato, parmigiano, cipolle rosse caramellate, crostini di pane e pepe nero	€ 17,50
Vitello macinato magro preparato come una salsiccia, radicchio tardivo fresco in insalata e salsa al pepe verde	€ 19,00
Contorni	€ 4,50

## DESSERT

Tiramisù	€ 7,50
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 9,00
Meringata agli agrumi, crema leggera con panna alla vaniglia sorbetto al pompelmo, pan di spagna bagnato all'arancia e meringhe tostate	€ 8,50
Parfait allo zafferano, salsa di caramello salato, nocciole caramellate, gelato al mascarpone e cialda al cioccolato	€ 8,50
Il Ciococrok ; mousse al cioccolato con crunch al pralinato di nocciola, sorbetto alla banana, caramello di succo di lime e cialdina alla fava di cacao	€ 9,00
Frittelle farcite alle mele, salsa alla vaniglia, gelato alla cannella e crumble di farina di mandorle e camomilla	€ 8,50
Coppa di spuma di pistacchio salato, biscotto alla nocciola e cioccolato, gelato variegato all'amarena, limone disidratato	€ 8,50

