

ANTIPIASTI

| | |
|--|-------------|
| Mozzarella di bufala, pesto di cavolo lacinato, cavolfiore, mandorle, bomba Mozzarella de bufflone, pesto de kale toscan, chou-fleur, amandes, bomba | 19 |
| Palotte cacio e uova, salsa di pomodoro e basilico Boulettes de fromage et oeufs, sauce tomate et basilic | 16 |
| Polpo, coda vaccinara e lenticchie Castelluccio lessati, olive Castelvetro Pieuvre, queue de boeuf et lentilles Castelluccio braisés, olives Castelvetro | 22 |
| Farinata con insalata di lattughe stagionale, ricotta salata Crêpe de farine de pois chiches & sarrasin, laitues saisonnières, ricotta salata | 17 |
| Prosciutto di Parma con condimenti Prosciutto di Parma avec condiments | 21 |
| Selezione dello Chef: salumi artigianali fatti in casa Sélection du Chef: charcuteries artisanales maison | 34 / 2 PERS |

PRIMI

| | |
|--|-------|
| Tortelli di farro ripieni di patate, pastinaca e Stracchino, burro e salvia Tortelli à l'épeautre farcis de pdt, panais et fromage Stracchino, beurre et sauge | 18-31 |
| Bigoli all'anatra, funghi Bigoli, sauce bolognese de canard de Barbarie, pleurotes Blanc de Gris | 19-32 |
| Bucatini all'amatriciana Bucatini, guanciale, sauce tomate, fromage pecorino, poivre noir | 15-24 |
| Calamarate di zafferano, frutti di mare Calamarate au safran, palourdes, pieuvres et seiche braisées | 21-35 |
| Gnocchi di ricotta, salsa pomodoro e basilico Gnocchi à la ricotta, sauce tomate et basilic | 16-25 |

SECONDI

| | |
|--|----|
| Pollo alla petroniana, spinacci selvaggi Coquelet Rose des Vents, prosciutto cotto, parmigiano, béchamel, épinards | 29 |
| Porchetta del nonno, rapini, mostarda di Cremona Épaule de porcelet St-Canut braisée, rapinis, mostarda di Cremona | 36 |
| Pesce del giorno Poisson du jour | PM |
| Ossobuco di vitello, topinambur, bietola Ossobuco de veau de lait du QC, topinambours, bette à carde | 39 |