

**ANTIPIASTI**

<b>Mozzarella di bufala, pesto di cavolo lacinato, cavolfiore, mandorle, bomba</b> Buffalo mozzarella, tuscan kale pesto, cauliflower, almonds, bomba	19
<b>Palotte cacio e uova, salsa di pomodoro e basilico</b> Cheese and egg dumplings, tomato and basil sauce	16
<b>Polpo, coda vaccinara e lenticchie Castellucio lessati, olive Castelvetro</b> Octopus, braised oxtail and Castellucio lentils, Castelvetro olives	22
<b>Farinata con insalata di lattughe stagionale, ricotta salata</b> Chickpea & buckwheat flour crêpe with seasonal lettuces, ricotta salata	17
<b>Prosciutto di Parma con condimenti</b> Prosciutto di parma with condiments	21
<b>Selezione dello Chef: salumi artigianale fatti in casa</b> Chef's selection of homemade charcuterie	34 / 2 PERS

**PRIMI**

<b>Tortelli di farro ripieni di patate, pastinaca e Stracchino, burro e salvia</b> Spelt tortelli with potato, parsnip and Stracchino cheese, butter and sage	18-31
<b>Bigoli all'anatra, funghi</b> Bigoli with Muscovy duck bolognese, Blanc de Gris oyster mushrooms	19-32
<b>Bucatini all'amatriciana</b> Bucatini with guanciale, tomato sauce, Pecorino cheese, black pepper	15-24
<b>Calamarate di zafferano, frutti di mare</b> Saffron calamarate with clams, braised octopus and cuttlefish	21-35
<b>Gnocchi di ricotta, salsa pomodoro e basilico</b> Ricotta gnocchi, tomato and basil sauce	16-25

**SECONDI**

<b>Pollo alla petroniana, spinacci selvaggi</b> Rose des Vents chicken, prosciutto cotto, parmigiano, béchamel, wild spinach	29
<b>Porchetta del nonno , rapini , mostarda di Cremona</b> Roasted St-Canut piglet shoulder, rapini, mostarda di Cremona	36
<b>Pesce del giorno</b> Fish of the day	MP
<b>Ossobuco di vitello, topinambur, bietola</b> QC milk-fed veal ossobuco, sunchokes, swiss chard	39