

ANTIPIASTI

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

PRIMI

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

SECONDI

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

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, 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 calmars braisés	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 braisé, rapinis, mostarda di Cremona	36
Pesce del giorno Poisson du jour	PM
Ossobuco di vitello, fagioli lessati, bietola Ossobuco de veau de lait du QC, haricots canellini, topinambours, bette à carde	39