

Il Menù

Antipasti

- Tartare di Scottona, maionese alla nocciola, cialda di mais e provolone
1-4-6-7-8-9-12 € 15
- Polipo scottato, crema di zucca di Baggero, 'nduja e pancetta croccante
1-4-7-8-9-14 € 15
- Scottato di tonno alle erbe fini, insalatina di campo di Baggero, marmellata
di cipolle rosse
1-4-7-11-14 € 15
-  Uovo bassa temperatura, crema parmentier, tartufo nero e crackers ai semi
1-3-7-8-9-12 € 15

Primi piatti

- Tagliatelle verdi fresche con gamberi* e bottarga di Muggine Sarda 1-2-3-4-7 € 15
- Cappellacci di fagiolini e patate del nostro orto all'acqua pazza, pesto di basilico
di Baggero e tartare di gamberi* 1-2-3-4-7-9-12 € 15
- Fregola sarda con crostacei, pesce spada, caponatina di verdure dell'Az. Agr.
"Casa del Mulino" profumata al timo limone 1-2-4-7-9-12 € 15
-  Risotto ai funghi porcini freschi, crema di prezzemolo del nostro orto e
Parmigiano Reggiano 7-9-12 € 18

Secondi piatti

-  Degustazione di verdure della nostra Az. "Casa del Mulino" 1-3-6-7-8-9-12 € 20
- Trancio di ombrina, ortaggi di Baggero in carpione e salsa alla bagna cauda
1-4-6-7-9-12 € 25
- Rombo, finferli freschi e spuma ai porcini 1-7-8-12 € 28
- Filetto di bue Irlanda, purea di fagioli, erbetto, spuma di salsa olandese
1-3-6-7-8-9-12 € 30
- Petto d'anatra, cipollotto, caprino e tartufo nero 1-6-7-9-12 € 25
- La Tagliata del Corazziere sulla pioda kg 1 e salsa bernese* * 1-3-5-6-7-8-10-12 € 65
contorno incluso

Verdura al vapore	€ 7 (grande)	€ 5 (piccola)
Insalata di stagione	€ 7 (grande)	€ 5 (piccola)

I Formaggi :

- Composizione di formaggi con miele e confetture di "Baggero" 7-8-12 € 9
- Dessert della casa € 7
- Pane e coperto € 3,00

**Al fine delle procedure contenimento Covid sars19,
vi preghiamo di chiedere il conto al cameriere. Grazie della comprensione.**

Le cifre riguardano i prodotti contenenti gli allergeni,
per ulteriori informazioni non esitate a chiedere informazioni al Vs Cameriere *Prodotto Decongelato