

Il Menù

Per iniziare.. / To start..


Prosecco Rurale Millesimato Extra Dry	€ 6
Champagne Brut Reserve Telmont	€ 8

Antipasti / Starters

Tartare di Scottona alla catalana, crema alla senape in grani, chips di pane
Catalan-style Scottona tartare, grain mustard cream, bread chips 1-3-8-9-10 € 16

Polipo* alla piastra, purea di sedano rapa, 'nduja e speck croccante
Grilled octopus, celeriac puree, 'nduja and crispy bacon 1-4-7-8-9-14 € 16

Scottato di tonno, insalata di finocchi e lattughino di Baggero, emulsione di arance e finocchietto selvatico
Seared tuna, fennel and Baggero lettuce salad, orange emulsion and wild fennel 1-4-5-6-7-8-9-12 € 16


 Uovo b.t., asparagi, salsa olandese, tartufo e pane ai semi dal forno di "Casa Corazziere"
Egg cooked at low, asparagus, hollandaise sauce, truffle and seed bread from bakery of "Casa Corazziere" 1-3-7-8-11-12 € 15

Primi piatti / Main Courses


Spaghetti neri fatti a mano, capesante, gamberi e pomodorini al forno
Handmade black spaghetti, scallops, prawns and baked cherry tomatoes 1-2-3-4-7-9-12 € 16

Tagliatelle di pomodoro, ragout di anatra e primizie del nostro orto al profumo di rosmarino
Tomato tagliatelle, duck ragout and vegetables from our farm flavoured with rosemary 1-3-7-9-12 € 16

Risotto agli asparagi, biscotto salato alle noci e mousse di gorgonzola dolce
Asparagus risotto, savory walnut biscuit and gorgonzola mousse 1-3-5-7-8-9-12 € 16

 Tortelli fatti a mano alla ricotta ed erbe spontanee di Baggero, crema di piselli novelli e chips di mais
Handmade tortelli with ricotta cheese and wild Baggero herbs, cream of baby peas and corn chips 1-3-7-9 € 16

Secondi piatti / Second Dishes

-  *Cubo di melanzana arrostita, pomodorini, cipolla fritta e spuma di Parmigiano Reggiano*
Roasted aubergine, cherry tomatoes, fried onion and mousse of Parmigiano Reggiano 1-6-7-12 € 20
- Cernia in guazzetto, vongole, cozze e ortaggi di Baggero*
Grouper in stew, clams, mussels and Baggero vegetables 1-4-6-9-12-14 € 25
- Ombrina, erbe dal nostro campo, limone candito e beurre blanc affumicato*
Croaker, herbs from our field, candied lemon and smoked beurre blanc 1-4-7-9-12 € 28
- Pancia di maialino marinata, fave dell'orto e salsa al passito*
Marinated pork belly, broad beans and passito sauce 1-6-7-8-9-12 € 25
- Petto di faraona, "taroz" e mandorle tostate*
Guinea fowl brisket, "taroz" and toasted almonds 1-6-7-9-12 € 25
- La Tagliata del Corazziere sulla pioda kg 1 e salsa bernese**
*Grilled Sliced Meat from Corazziere on pioda kg 1 with Bernese sauce** * 1-3-5-6-7-8-10-12 € 65

contorno incluso

- | | | |
|---|------------------|---------------------|
| <i>Verdura al vapore</i>
<i>Steamed vegetables</i> | € 7 (grande-big) | € 5 (piccola-small) |
| <i>Insalata di stagione</i>
<i>Seasoned Salad</i> | € 7 (grande-big) | € 5 (piccola-small) |

I Formaggi

- Composizione di formaggi con miele e confetture di "Baggero"* 7-8-12 € 9
Composition of Cheeses with Baggero's jams and honey

Dessert della casa € 7
Homemade Dessert

Pane e coperto € 3
Bread & Cover

Vi preghiamo di chiedere il conto al tavolo al vostro cameriere, Grazie per la collaborazione
Please ask the waiter for the bill, Thank you for your collaboration.

Le cifre riguardano i prodotti contenenti gli allergeni, per ulteriori informazioni non esitate a chiedere informazioni al Vs
Cameriere *Prodotto Decongelato
The figures refer to products containing allergens, for further information do not hesitate to ask your Waiter for
information.
* Defrosted Product