Menù a la Carta

PER COMINCIARE

Uovo di cascina morbido e croccante con vellutata di piselli al pecorino toscano e chips di patate viola
15

Lombo di coniglio in porchetta con soffice di fagioli cannellini, olive infornate e peperoni del Piquillo
18

Tonno marinato alla soia e miele con panzanella di pomodoro datterino,
cipolla di Breme agrodolce e olio al basilico
19

Girello di manzo cotto al rosa con fonduta di caprino del Boscasso, mandorle e spinacino
18

Selezione di salumi serviti con gnocco fritto e giardiniera di nostra produzione
16

PRIME PORTATE

Gnocchi di patate alla barbabietola rossa ripieni al gorgonzola dolce e nocciole del Piemonte
16

Calamarata di semola di grano duro con pesto, patate, fagiolini e crudo di gamberi rosa
20

Riso Carnaroli mantecato al pomodoro infornato, bottarga di muggine e agrumi
18

Agnolotti della tradizione al sugo di brasato
16

Castello di San Gaudenzio

SECONDE PORTATE

Melanzana viola cotta al forno con zucchine alla scapece e stracciatella di Bufala

19

Trancio di pescato del giorno con purè allo zafferano dell'Oltrepo' Pavese

25

Costine di maiale brasate all'orientale con dolceforte alle nespole

22

Polpo del Mediterraneo con salsa "alla Luciana", olive taggiasche e capperi di Pantelleria

24

Cotoletta di vitello alla milanese con patate al forno, maionese e ketchup artigianali

28

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Cremoso al cioccolato gianduja, amaretti e pesche sciroppate di Volpedo

12

Panna e fragole

10

Tarte al frutto della passione con sorbetto al melone

10

Tiramisu con savoiardo artigianale e gel al caffe'

10

Frutti di bosco e frutta fresca con sciroppo alle cinque spezie

9

Castello di San Gaudenzio