

ANTIPASTI

Selezione di salumi del territorio: salame e coppa di Magrotti, pancetta e spalla cotta di Capitelli, giardiniera della casa	20
Degustazione di formaggi: Grana Padano DOP, gorgonzola Croce, caprino, stafforella Cavanna, accompagnati con mostarda Barbieri e miele Bonizzoni	20
Sformato al cavolo nero, fonduta al taleggio, pane croccante al pepe timut	14
Magatello di vitello cotto al rosa, tonno, maionese, capperi	19
Crudo di pesce selezione mista del mercato, vinaigrette all'acqua di mare	25

PRIMI

Agnolotti allo stufato dell'Oltrepò Pavese	16
Spaghetti Al Bronzo Barilla, pomodoro e basilico	14
Ravioloni alla carbonara, guanciaie e pecorino	16
Orecchiette artigianali, cima di rapa e vongole	19

SECONDI

Polpette di carne di Fassona piemontese al sugo rustico	23
Filetto di manzo alla griglia, patate arrosto, fondo bruno	28
Cavolfiore gratinato con besciamella alla noce moscata e Parmigiano Reggiano DOP	16
Frittura di gamberi, calamari e acciughe con salsa agrodolce	26
Trancio di pescato secondo mercato cotto al forno con guazzetto di mare	28

DESSERT

Torta Sacher, albicocca e cioccolato fondente	10
Cheesecake ai frutti di bosco, crumble alla cannella	10
Sbrisolona alle mandorle, gelato alla crema	10
Sorbetto al mango	8

VINI AL CALICE

BOLLICINE

Luogo d'Agosto Extra Brut	s.a.	Alessio Brandolini <i>S. Damiano al Colle</i> – PV	10
Poggio dei Duca	2019	Calatroni <i>Montecalvo Versiggia</i>	12
Rosè Fernando Bussolera Brut	s.a.	Le Fracce <i>Mairano di Casteggio</i> – PV	12
Oblio	2012	Bertè & Cordini <i>Broni</i> – PV	14
Champagne Origin Brut	s.a.	Bernard Depoivre <i>Vindey Côte de Sezanne</i>	15
Champagne Brut	s.a.	Delamotte <i>Le-Mesnil-sur-Oger</i>	20

BIANCHI

Riesling Campo della Fojada	2024	Travaglino <i>Calvignano</i> – PV	9
Pinot Grigio Maimarà	2023	La Sbercia <i>Borgoratto Mormorolo</i> – PV	9
Idda Bianco Etna	2023	Idda <i>Biancavilla</i> – CT	10

ROSSI

Pinot Nero Tiamat	2023	Cordero San Giorgio <i>Santa Giuletta</i> – PV	10
Nebbiolo d'Alba	2023	Podere Gagliassi <i>Monforte d'Alba</i> – AT	10
Costa d'Amalfi Rosso	2023	Marisa Cuomo <i>Furore</i> – SA	10

ZERO ALCOL

BOLLICINE

Spumante Deserteur Riesling	s.a.	Bibo Runge <i>Oestrich-Winkel</i>	6
------------------------------------	------	-------------------------------------	---

BIANCHI

Deserteur Riesling Rheingau	s.a.	Bibo Runge <i>Oestrich-Winkel</i>	6
Zeero Extra Dry Sugar Free	s.a.	Zeero Vini Dealcolati Certaldo (FI)	6

ROSSI

Zeero Sangiovese Sugar Free	s.a.	Zeero Vini Dealcolati Certaldo (FI)	6
------------------------------------	------	---------------------------------------	---

DRINK LIST

Milano-Torino	12
Negroni	12
Americano	12
Cocktail Martini	12
OltreGin Tonic (ispirato al Gin Tonic)	12
Mojito	10
Spritz	9
<hr/>	
Birre artigianali Birrificio Oltrepò	8
Oltre (golden ale) Lapa (american pale ale) Castana (birra doppio malto)	
Acqua	4
Espresso	3