

## ANTIPASTI

<b>BURRATA E ACQUACOTTA</b>	16
Burrata (125gr) con Acquacotta della Maremma	
<b>INDIVIA E AVOCADO</b>	17
Indivia Belga e Avocado Hass con Pecorino Sardo Dop	
<b>INSALATA DI CARCIOFO</b>	18
Insalata di Carciofo romanesco e Bottarga	
<b>I MODENESI</b>	19
Gnocco fritto con Lardo del Pò e Crudo Camarin	
<b>TARTARE AL COLTELLO</b>	19
con Peschiole e Pomodoro secco sott'olio	
<b>RANA ALLA PAVESE</b>	20
Coscette di Rana delle Risaie marinate e fritte	
<b>BON BON DI GRANCEOLA</b> 🍷	17
Granceola impanata e frita, Castelfranco e mayo al Peperoncino calabro	
<b>POLPO E PUNTARELLA</b>	19
Polpo al Vapore con Puntarelle alle Acciughe e Patata Schiacciata	
<b>VITELLO TONNATO</b>	19
cotto a bassa temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria	
<b>TONNO ROSSO</b>	21
Tartare di Tonno Rosso, salsa al Sesamo e battuta di Spezie	
<b>SEPPIA CACIO E PEPE</b>	16
Insemolata e frita, salsa di Pecorino e Pepe	
<b>UOVO E TARTUFO</b>	21
Uovo del Trentino, Fonduta di Toma e Tartufo Nero	
<b>CARPACCIO DI CHIANINA</b>	21
con Fungo Champignon, Topinambur, Datterino confit e prezzemolo	

Coperto 3,5

## PRIMI

<b>AGNOLOTTI IN BRODO</b>	21
Agnolotti ai Tre arrosti Piemontesi in Brodo di Cappone e Parmigiano di Vacca Bruna	
<b>TAGLIOLINI AFRODITE</b> (minimo 2 persone)	20 per person
Tagliolino con Muggine abbrustolito e Burro delle Alpi	
<b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b>	25
Tagliatella con Parmigiano 40 mesi e Tartufo Nero	
<b>PASTA E FAGIOLI</b>	21
Pasta Mista su crema di Fagioli Cuneo, Triglie di Scoglio, Cozze Tarantine e Vongole	
<b>MALLOREDDUS AGLI SCAMPI</b>	25
Malloreddus tirato a mano con Scampi e Pesto alla Genovese e Caciucco (leggermente piccante)	
<b>PICI ALL'AGLIONE</b>	19
Pici all'Aglione e Pomodorino	
<b>LASAGNETTA FONDENTE</b>	21
Pasta Fresca con Ragù di Chianina, Besciamella e Fondo d'arrosto Emiliano	
<b>RISOTTO MILANO</b>	20
Riso "Azienda Agricola Salera" con Pistilli di Zafferano	

**TARTUFO NERO** 9  
*In aggiunta su tutti i piatti (6/7gr)*

Si invita la Spett.le Clientela a rivolgersi al personale di sala  
 se desidera consultare l'apposito Registro Allergeni (Reg.UE 1169/2011)

## SECONDI

<b>COSTINA E SEDANO RAPA</b>	27
cotta a bassa temperatura con Purè di Sedano Rapa, Chips d'Aglio e Fondo Bruno	
<b>TAGLIATA DI PEZZATA ROSSA</b>	26
Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello	
<b>FILETTO</b>	33
Filetto O'Connor, il suo succo e Mazzetto Aromatico	
<b>COSTATA DI CHIANINA AL CARBONE</b>	90
<i>(servita per 2 persone)</i> Costata di Chianina al Josper e Broccolo Santee ai Carboni (1-1,2kg)	
<b>COSTOLETTA ALLA MILANESE</b>	29
La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro	
<b>MAIALINO SARDO</b>	25
Pancia di Maialino, Uva Nera e Purè di Topinambur	
<b>PESCATO DEL GIORNO</b>	26
in abbinamento con Carciofi e Olive	
<b>GNOCO GRATINATO</b>	22
Gnocco ripieno di Erbette e salsa Mornay	

## CONTORNI 8

**PATATE AL FORNO**  
**PURÈ DI PATATE**  
**CAVOLFIORE GRATINATO**  
**INSALATA DI RAPA ROSSA**  
**CIPOLLA DI GIARRATANA**  
**GIARDINIERA**  
**CIME DI RAPA RIPASSATE**  
**PURÈ DI PATATE CON TARTUFO NERO 13**