



Tris di crudi nazionali  
Parma, Culatello e Pratomagno

Patanegra extramadura

Roastbeef di cervo, cipolline all'aceto di lampone e parmigiano  
(7)

Tomino di capra in pasta fillo con salsa di prugne secche  
e mandorle tostate  
(1,3,7,8)

Uovo 63° su vellutata di patata viola e scalogno in salsa  
(3,7)

Crudità di carciofi con emulsione di limone al profumo di senape  
(10)



# *Primi Piatti*

Pici alla gricia

(1,3,7)

Pacchero al ragù di cinghiale

(1,3,7,9)

Maccheroni al ragù di fagiolo e melograno

(1,3,7,9)

Foiolo

(9)

Zuppa della settimana

(1,2,7,9)

Tajerin mantecati al burro

(1,3,7)

con tartufo bianco d'Alba pregiato prezzo al grammo



## *Secondi Piatti*

Filetto di manzo alla piastra, al lardo, all'aceto

Tagliata di black angus USA

Filetto di vitello con scaloppa di fois gras  
e riduzione al porto

(7,9,12)

Bolliti misti

Gallina, Biancostato, Cappello del prete, Lingua, Cotechino

(1,3,4,9,10)

Guancia di vitello brasata alla Barbera  
su disco di polenta Taragna

(7,9)

Selezione di formaggi

(5,7,8,11)

