

Menù





ANTIPASTI

Capasanta scottata	16
Noci di capasanta, lardo, frutti di bosco e porcini (4-7-14)	
Gamberi al Campari	14
Gamberi marinati al Campari, maionese alla barbabietola (2-3-4-12)	
Polpo in doppia cottura	18
Polpo bollito e poi scottato in griglia, vellutata di piselli, rapanello fresco e mandorle tostate (4-5-8-9-12-14)	
La Tartare	17
Tartare di Angus argentino e funghi porcini freschi (7)	
Selezione di salumi dell'Oltrepò	13
Salame, coppa, pancetta 18 mesi, lardo e schita (1-3-10)	
Culatello di Zibello	20
Culatello di Zibello 18 mesi, fiori di zucca croccanti (1-5-8)	

PRIMI PIATTI

Fettuccine con cacio, pepe e bottarga di tonno	15
Fettuccine all'uovo fatte in casa con pecorino romano, pepe e bottarga di tonno siciliano (1-4-7)	
Paccheri all'astice	24
Paccheri all'astice canadese, pomodoro datterino e zeste di limone (1-2-4-7-9-12)	
Spaghetti con vongole veraci	16
(1-4-12-13)	
Fettuccine ai funghi porcini	18
Fettuccine all'uovo fatte in casa con funghi porcini freschi (1-3-7)	
Fettuccine del Pilota	15
Fettuccine all'uovo fatte in casa con mousse al formaggio, tuorlo d'uovo e prosciutto crudo croccante (1-3-7)	
Risotto Oltrepò	15
Riso "Cascina Speziana", pasta di salame e Bonarda (1-7)	
Pappardelle con ragù di capriolo	16
Pappardelle all'uovo fatte in casa con ragù di capriolo (1-3-7-9-12)	



SECONDI PIATTI

Pescato del giorno	23
Pescato del giorno servito con zucca Berettina tropicale, salsa di soia e mandorle (1-4-6-7-8)	
Fritto misto	22
Gamberi, calamari ed alici (1-2-4-14)	
Tartare di tonno	16
Tartare di tonno, salsa Ponzu e guacamole (1-4-6)	
Tonno scottato	20
Tonno scottato in griglia, senape, semi di sesamo, cipolla di tropea e lamponi (4-8-11)	
Tartare di gambero Blu	16
Tartare di gambero blu della Nuova Caledonia, gazpacho all'arancia e olio alla menta (1-2-3-4)	
Lumache di Cherasco	15
Lumache di Cherasco in umido con crostini di pane (1-7-9)	
Tagliata di manzo	20
Tagliata di controfiletto di Angus argentino, olio, rosmarino e sale Maldon	
Guancialino di manzo brasato	16
(9-12)	

CONTORNI

Patate al forno	5
Patate fritte	5
Verdure grigliate	6

DOLCI

Dolci al carrello	7
--------------------------	---

“OGNI PIATTO È PREPARATO CON CURA E PASSIONE;
IL TEMPO È IL NOSTRO INGREDIENTE SEGRETO”



CAFFETTERIA

Acqua naturale o gasata 0,7l	2,5
Caffè espresso	2,5
Caffè orzo o ginseng	3
Bibite in bottiglia	3,5
Amari, grappe, distillati	da 3,5

Regolamento Allergeni (Reg. UE 1169/2011)

Per tutelare la salute dei nostri clienti, informiamo che i nostri piatti possono contenere uno o più dei seguenti allergeni; nel menù, a fianco ad ogni piatto, è indicato il numero dell'allergene in esso contenuto.

Per esempio: "(1,2,3)" indica la presenza di cereali contenenti glutine (1), di crostacei (2) e uova (3).

Elenco allergeni:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Si prega di segnalare al personale eventuali intolleranze o allergie alimentari prima dell'ordinazione.

prezzi sono espressi in Euro € - coperto 3,00