

CARTA

I PIATTI PICCOLI

ACCIUGHE**€12**

Cantabriche sott'olio.
Tinned Cantabrig sea anchovies.

P G**SARDINE****€9**

Sott'olio. // *Tinned sardines.*

P G**VENTRESCA****€12**

Di tonno cantabrico sott'olio.
Tinned Cantabrian sea tuna.

P**SGOMBRO****€9**

A filetti sott'olio. // *Tinned mackerel fillets.*

P**PANCETTA PIACENTINA****€7/13**

Pancetta naturale, pepe di Sarawak.

C G**COSCIA DI MAIALE****€7/13**

Arrosto e rafano fresco.

C G**PARMIGIANO REGGIANO****€9/16**

72 Mesi, Caseificio San Salvatore.

G L**TOAST ANDREA BERTON****€10**

Prosciutto cotto affumicato, Asiago.

Servito con la nostra giardiniera di verdure.

Signature smoked ham and Asiago cheese toasted sandwich.

C L G U

ALL TIME CLASSIC

HAMBURGER ANDREA BERTON**€18**

Manzo piemontese, maionese fatta da noi, insalata verde e pane al sesamo. Servito con le nostre patate fritte. // *Piemontese beef, mayonnaise, green salad and sesame bun. Served with our potato chips.*

C F G I U**CARNE CRUDA****€9/16**

Uovo sodo, maionese alle erbe e chips di pane.
Beef tartare, hardboiled egg, herb mayonnaise, bread chips.

C G U**VITELLO TONNATO****€9/16**

Sedano, capperi di Pantelleria.

Thinly sliced veal, celery, tuna sauce and Pantelleria capers.

C P U**RISOTTO ALLA MILANESE****€16**

Con ragù di vitello.

Saffron risotto with hand hacked veal bolognese.

C C I L

A: aglio **C:** carne **Cl:** cipolla **F:** frutta secca **G:** glutine **L:** latte **P:** pesce **U:** uova

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Siamo a disposizione per qualsiasi chiarimento.

ANTIPASTI

CARCIOFI

Porro, robiola, erbe aromatiche

Steamed artichokes, leek, robiola cheese, aromatic herbs

A C I G L

€12

SEPPIE

Arrosto ed a vapore, patate e piselli

Cuttlefish, potatoes, peas

C I P L

€14

ASPARAGI

Provola e salmoriglio.

Asparagus, provola cheese, salmoriglio

A C I L

€13

UOVO MORBIDO

Fave e pecorino.

Soft boiled egg, broad beans, pecorino

C L U

€12

PRIMI

SPAGHETTI CHITARRA

Alla carbonara ed asparagi

Spaghetti carbonara, asparagus.

A C I C G L U

€14

GNOCCHI DI PATATE

Cannolicchi, cozze e pomodori verdi

Gnocchi, mussels, razor clams, green tomatoes

A C I G F P

€15

RAVIOLI

Ortica e borragine, stracciatella di bufala.

Ravioli pasta, nettle and borage, buffalo stracciatella

A G L

€14

ZITI

Ragù di costine

Ziti pasta, ragù

A C I C L

€12

RISOTTO

Pomodori secchi, limone e finocchietto.

Risotto, dry tomatoes, lemon, fennel.

L

€13

SECONDI

POLIPETTI

Arrosto, purè di patate, ventricina e tarassaco

Roasted curled octopus, mush potatoes, ventricina, dandelion

C L P

€20

QUAGLIA

Arrosto, agretti, scalogno e bergamotto

Roasted quail, glasswort, shallot, bergamot.

A C I C L

€20

MERLUZZO

Al vapore, pomodoro camone, olive nere

Steamed cod fish, tomatoes, black olives

A C I P

€18

MAIALINO

Al forno, mela alla senape e cipollotto

Rosted baby pork, apple, mustard and spring onion

A C I C L

€18

CONTORNI

CHIPS DI PATATE

€4

INSALATA

€4

GIARDINIERA

Di Verdure in agrodolce. // *Giardiniera vegetables.*

€4

(misticanza, rapanelli, carote colorate, sedano, finocchio, datterini, lattughino)

Pisacco

DOLCI

TIRAMISÙ €8

G L U

NESPOLE, CAMELLO E GELATO ALLO YOGURT €10

Loquat, caramel, yogurt ice cream

G F L U

CREMOSO ALLA RICOTTA €11

Pera sciroppata, biscotto alle nocciole. // Ricotta cheese, pear, hazelnut biscuit.

G F L U

CREMA INGLESE €10

Gelato al pistacchio, lamponi. // Custard cream, pistachio ice cream, raspberries.

F L U

FRUTTA, VERDURA E GRANITA ALLO ZAFFERANO €8

Fruit and vegetable salad, saffron water ice.

TORTA DEL GIORNO €8

Dessert of the day.

Vini dolci e speciali al bicchiere // Bottiglia

PASSITO 2011 €5/25

Garganega - Tenuta Grimani - Veneto

MOSCATO DI NOTO REFOSA 2012 €6/32

Gurrieri - Sicilia

GEMMA DEL SOLE €6/30

Greco Bianco - Ippolito - Calabria

VIGNA DEL VOLTA €10/50

Malvasia di candia, Moscato - La Stoppa - Emilia Romagna

MOSCATO D'ASTI 2016 €30

Bera - Piemonte

VISCIOLATA DEL CARDINALE €5/30

Cantine del Cardinale - Marche

BAROLO CHINATO €12/50

Cocchi - Piemonte

BAROLO CHINATO €12/50

Cappellano - Piemonte

QUINTESSENZA €10/45

Punset - Piemonte

VERMUTH ANTICA FORMULA €8/50

Carpano - Piemonte

STORICO VERMUTH DI TORINO €7/35

Cocchi - Piemonte

VERMUTH AMARO €7/35

Cocchi - Piemonte

VERMUTH ROSSO €7/35

Nunquam - Toscana