



Antipastí di terra / Meat Appetizer

Il tonno del Chianti

Maialino in olio cottura aromatizzata all'alloro, servito su vellutata di zucca e cipolla di Tropea marinata all'aceto di Lambrusco

Pork from chianti

Piglet with laurel, served on a cream of pumpkin and onion marinated in Lambrusco vinegar

€ 14,00

Uova al Tartufo

Uova all'occhio di bue con fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo nero

Eggs with Truffle

Fried eggs with Parmigiano Reggiano fondue and black truffle

€ 12,00

Il prosciutto Egidio Bedogni

28 mesi di stagionatura, servito con la sua giardiniera

Il prosciutto (ham) Egidio Bedogni

28 months old, served with Giardiniera

€ 12,00



Selezione di salumi

Prosciutto crudo 28 mesi del salumificio pluripremiato **Egidio Bedogni**, mortadella classica Bonfatti presidio Slow Food (unico in Emilia-Romagna), pancetta al pepe nero, coppa piacentina, salame felino

Ham & Cheese:

28-month-old raw ham from the award-winning sausage factory Egidio Bedogni, Bonfatti classic mortadella, Slow Food presidium (the only one in Emilia-Romagna), pancetta with black pepper, Piacenza coppa, feline salami,

€ 12,00

La parmigiana di melanzane

Eggplant Parmigiana

€ 13.00



Antipasti di mare / Sea appetizer

La vaporata di mare

Julienne di seppia, tentacolo di polpo, gamberoni e pomodorini confit

Sea Steamer

Cuttlefish Julienne, octopus tentacle with prawns and confit cherry tomatoes

€ 18,00

Gamberi in bagnacauda

Spiedo di Gamberi al vapore con bagnacauda "leggera" e piccolo pinzimonio

Shrimp in bagnacauda

Steamed Shrimp Spit with "light" bagnacauda and small pinzimonio

€ 15,00

Il mio "Croque madame" di Baccalà

Sandwich di baccalà fritto in tempura e pane panko

My Fishs' "Croque madame"

Tempura fried cod sandwich and panko bread

€ 13.00



Primi piatti di terra / Meat First Courses

La lasagna al ragù d'anatra

Lasagne with duck ragout

€ 12,00

La Carbonara Scomposta al tartufo nero

La Carbonara revisited with truffle

€ 15,00

I cappelletti in brodo di cappon

I cappelletti with capon broth

€ 12,00

I tortelli verdi / zucca

Pumpkin / Green tortelli

€ 12,00

Tortelli di patate con tartufo nero

Potato tortelli with black truffle

€ 15.00



Gnocchi "home made" al gorgonzola e castagne

"Home made" gnocchi with gorgonzola and chestnuts

€ 14.00

Risotto alla parmigiana e tartufo nero

Parmesan and black truffle risotto

(min. 2 persone/ min. 2 pax) **€ 16.00**

Primi piatti di mare / Sea First Courses

Gnocchi in bianco

fatti a mano al cuore di capasanta, mazzancolle e lime

White Gnocchi

Homemade with scallops, mazzancolle and lime

€ 16.00

Spaghetti con vongole e bottarga di tonno

"Spaghetto" dell'antico pastificio Verrigni trafilato in oro con vongole veraci e bottarga di tonno

Spaghetti with clams and tuna bottarga

"Spaghetto" of the ancient Verrigni pasta factory, drawn in gold with clams and tuna bottarga

€ 20,00



La mia "amatriciana" di mare

"Bu-quadro" dell'antico pastificio Verrigni trafilato in oro con ragù rosso di moscardini, calamari di Porto Santo Spirito, mazzancolle, cozze e vongole

My sea "amatriciana"

"Bu-quadro" of the ancient Verrigni pasta factory, drawn in gold with red ragout of octopus, squid from Porto Santo Spirito, shrimp, mussels and clams

€ 18.00

Secondi piatti di terra / Meat Main courses

Bollito misto

Lingua di Vitello, reale di manzo, cappone nastrano, cotechino del Podere Cadassa con bagnetto rosso e verde home made e mostarda di Voghera.

Mixed boiled

Veal tongue, beef royal, capon nostrano, Cotechino del Podere Cadassa with red and green bath home-made and Voghera mustard.

€ 18.00

Costolette di agnello

alla griglia su crema di pere e rosmarino e patate arrosto

Lamb ribs

Grilled lamb chop on pear and rosemary cream and baked potatoes

€ 18.00



Filetto di manzo

bardato al lardo di Colonnata, scalogni brasati all'aceto balsamico e patate alla paprika

oppure

all'aceto balsamico con patate al forno

Beef fillet

with lard, paprikas' potatoes and shallot braised in balsamic vinegar

or

with balsamic vinegar and baked potatoes

€ 22,00

La battuta di Fassona

al naturale su fonduta di Parmigiano Reggiano di Tabiano al tartufo nero

oppure

Con funghi porcini in composta e castagne

Fassona's Tartare

natural on Parmigiano Reggiano fondue with black truffle

or

With porcini mushrooms and chestnuts

€ 18.00

“La Fiorentina”

con patate al forno

“La Fiorentina”

with baked potatoes

€ 50/kg



Secondi piatti di mare / Sea Main Courses

Il trancio di branzino

con crema di mele e zenzero e verdure alla mediterranea

Common bass (branzino)

file on a cream of apple and ginger with vegetables

€ 20,00

Il fritto: calamari velo di Porto Santo Spirito e code di gambero sgusciate

Fried: squid veil of Porto Santo Spirito and shelled shrimp tails

€ 18,00

Pesce al forno alla mediterranea

Con olive, patate e pomodorini

€ 6/etto (secondo disponibilità)

Mediterranean baked fish

With olives, potatoes and cherry tomatoes

€ 6 per hectare (subject to availability)

La mia catalana di scampí e gamberoni

6 gamberoni, 4 scampí, assortimento di insalate, finocchio, sedano, carota, cipolla rossa, peperoni, limoni canditi home-made.

Scampí and prawns Catalan

6 prawns, 4 prawns, assortment of salads, fennel, celery, carrot, red onion, peppers, home-made candied lemons

€ 50,00 (per 2 persone / for 2 person)



Contorni

Patate Arrosto

Roast Potatoes

€ 5.00

Insalata mista

Mixed Salad

€ 5.00

Fagioli all'uccelletto

Beans

€ 5.00

Pinzimonio

Vegetable crudités

€ 5.00

Giardiniera home made

Homemade gardener

€ 6.00



Desserts home-made

Cuore di Zuppa Inglese

Zuppa Inglese

€ 8,00

Tiramisù : il classico

€ 6,00

Gelato alla vaniglia mantecato al momento affogato al caffè freddo

Vanilla ice cream made express with cold caffè

€ 8,00

Semifreddo all'amaretto e pere allo cherry

Semifreddo all'amaretto and pear with cherry

€ 8,00

Sorbetti fragola / ananas

Sorbet: strawberry or pineapple

€ 6,00

Salame al cioccolato

Chocolate salami

€ 6,00

Stracchino della duchessa: semifreddo al mascarpone con noci caramellate, gocce di cioccolato e caffè

Stracchino della duchessa: semifreddo al mascarpone with caramelized nuts, chocolate drops and coffee

€ 8,00



Menù Emilianò:

- Selezione di salumi e formaggi
- Lasagna al ragù d'anatra
- Bollito misto con bagnetto rosso e verde home made e mostarda di Voghera.

€ 35.00 a persona

Minimo 2 persone

Inclusi: Coperto, Acqua e caffè

Menù Fiorentina:

- Pappa al pomodoro
- Fiorentina con patate e fagiolini all'uccelletto
- Stracchino della Duchessa

€ 45.00 a persona

Minimo 2 persone

Inclusi: Coperto, Acqua e caffè

Menù Pesce:

- Fritto misto
- La "Mia Amatriciana" di mare
- Branzino al forno con olive, patate, pomodoro e cipolla

€ 45.00 a persona

Minimo 2 persone

Inclusi: Coperto, Acqua e caffè



Menù Emilianò:

- Selection of Ham & Cheese
- Lasagna with duck ragout
- Mixed boiled meat with red and green home-made sauce and Voghera mustard.

€ 35.00 per person

Minimum 2 people

Included: Covered, Water and Coffee

Menù Fiorentina:

- Tomato soup
- Fiorentina with potatoes and beans with sage
- Stracchino della Duchessa

€ 45.00 per person

Minimum 2 people

Included: Covered, Water and Coffee

Fish Menù :

- Fried: squid veil of Porto Santo Spirito and shelled shrimp tails
- My sea "amatriciana"
- Mediterranean baked fish with olives, potatoes and cherry tomatoes

€ 45.00 per person

Minimum 2 people

Included: Covered, Water and Coffee