

I nostri taglieri ...

<i>Tagliere nostrano di salumi misti di Migliorati</i> (Bresaola, coppa, lardo, salame)	12,00 €
<i>Tagliere di salumi misti della tradizione padana e friulana</i> (Parma, Culatello di Zibello, San Daniele, Petto d'oca affumicato)	16,00 €
<i>Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca</i> (per due persone)	22,00 €
<i>Tagliere di formaggi selezionati</i> (abbinati a confetture e mostarde)	16,00 €
<i>Giardiniera di verdure miste</i> (Cascina Pizzavacca - per due persone)	13,00 €
<i>Tagliere di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	16,00 €
<i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i> (con burro e sfilacci di peperone)	16,00 €

Stuzzichini e antipasti

<i>Piccola battuta di fassona con olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	8,00 €
<i>Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde</i>	9,00 €
<i>Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche</i>	10,00 €
<i>Piccola selezione di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	8,00 €
<i>Polpo scottato su salsa all'arrabbiata fredda</i>	12,00 €

Insalate e contorni

<i>Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino</i>	5,00 €
<i>Insalata mista di verdure fresche</i>	5,00 €
<i>Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno del Norte</i>	11,00 €
<i>Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchini e sedano profumata al lime</i>	11,00 €

La cucina ...

Primi piatti

<i>Risotto Carnaroli alla crema di basilico e pompelmo rosa con ricotta fresca al pepe di Szechuan</i>	15,00 €
<i>Ravioli al Baccalà in salsa bicolore al nero di seppia e lime</i>	15,00 €
<i>Paccheri Morelli al germe di grano con Pachino, burrata e olive taggiasche</i>	15,00 €

Secondi piatti

<i>Tartara di fassona Piemontese, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	16,00 €
<i>Vitello a bassa temperatura con spuma tonnata</i>	22,00 €
<i>Pesce Spada in salsa teriyaki, letto di zucchine e maionese ai crostacei</i>	24,00 €

Dolci

<i>Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar</i>	7,00 €
<i>Crema all'albicocca con crumble di mandorle e anice</i>	7,00 €
<i>Tortino allo yogurt, miele e noci con salsa alla fragola</i>	7,00 €

Business Lunch ...

(solo a mezzogiorno dal martedì al venerdì)

Penne di Gragnano con Branzino e pomodori secchi
Spaghetti di Gragnano alla carbonara con Speck di Sauris
Polipetti a bassa temperatura su crema di zucchine e verdure grigliate
Involcini di lonza ripieni profumati alla paprika con patate al forno

(Piatto unico)

Risotto Carnaroli al nero di seppia con trancio di Tonno alla piastra

Dolce del giorno

Ananas al naturale con salsa al cacao

Primo piatto con dolce, acqua e caffè	13,00 €
Secondo piatto con dolce, acqua e caffè	14,00 €
Piatto unico con dolce, acqua e caffè	15,00 €
Due portate con dolce, acqua e caffè	22,00 €
Bicchieri di vino rosso o bianco selezionato	3,00 €

Alcuni dei piatti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Domandate al personale la presenza di ingredienti specifici o la visione della lista completa degli ingredienti utilizzati.

Secondo la reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per garantire la naturale freschezza

Acque e bibite ...

<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	75 cl	3,00 €
<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	50 cl	2,00 €
<i>Selezione di bibite naturali Baladin (senza coloranti né conservanti)</i>	33 cl	3,00 €

Le birre Baladin ...

Nazionale	33 cl - 75 cl	5,00 €	12,00 €
------------------	----------------------	---------------	----------------

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità.

Abbinamenti: è ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto anche gli abbinamenti più arditi. (6,5% Vol.)

Isaac	33 cl - 75 cl	6,00 €	13,00 €
--------------	----------------------	---------------	----------------

Birra bianca caratterizzata da un colore volutamente torpido e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Con schiuma pannosa è fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina.

Abbinamenti: è ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e con il pesce. (5% Vol.)

Wayan	33 cl		6,00 €
--------------	--------------	--	---------------

Birra in stile Saison con cinque cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno; è caratterizzata da un colore chiaro e si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di agrumeti assolati che con sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

Abbinamenti: l'eleganza di questa birra accompagna crostacei e piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi. (5,8% Vol.)

Super Bitter	33 cl - 75 cl	6,00 €	13,00 €
---------------------	----------------------	---------------	----------------

Birra luppolata caratterizzata da un olfatto dominato dalle note agrumate e resinose del luppolo ma comunque molto equilibrata: le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo.

Abbinamenti: è indicata con le carni e ottima con i formaggi stagionati. (8% Vol.)

Caffè

<i>Illy Espresso, Espresso decaffeinato</i>	2,00 €
<i>Caffè d'orzo e ginseng</i>	2,00 €
<i>Illy Espresso corretto</i>	3,00 €
<i>Illy Espresso doppio</i>	4,00 €

Distillati, liquori e amari ...

<i>Grappe selezionate di vari produttori</i>	4,00 € ... 7,00 €
<i>Selezione di amari e liquori di vari produttori</i>	4,00 € ... 7,00 €
<i>Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti</i>	7,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €

I nostri taglieri ...

i salumi ...

<i>Tagliere nostrano di salumi misti di Migliorati</i> (Bresaola, coppa, lardo, salame)	12,00 €
<i>Tagliere di salumi misti della tradizione padana e friulana</i> (Parma, Culatello di Zibello, San Daniele, Petto d'oca affumicato)	16,00 €
<i>Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca</i> (per due persone)	22,00 €
<i>Giardiniera di verdure miste</i> (Cascina Pizzavacca - per due persone)	13,00 €

i formaggi ...

<i>Tagliere di formaggi selezionati</i> (abbinati a confetture e mostarde)	16,00 €
<i>Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche</i>	10,00 €

dal mare ...

<i>Tagliere di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	16,00 €
<i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i> (con burro e sfilacci di peperone)	16,00 €

Insalate e contorni

<i>Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino</i>	5,00 €
<i>Insalata mista di verdure fresche</i>	5,00 €
<i>Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno del Norte</i>	11,00 €
<i>Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchine e sedano profumata al lime</i>	11,00 €

Stuzzichini e antipasti

<i>Mini Burger di fassona Piemontese con crema al tartufo e funghi Porcini</i>	8,00 €
<i>Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde</i>	9,00 €
<i>Code di gambero in crosta di mais agrodolci</i>	10,00 €
<i>Polpo scottato su salsa all'arrabbiata fredda</i>	12,00 €

La cucina ...

Primi piatti

<i>Risotto Carnaroli alla crema di basilico e pompelmo rosa con ricotta fresca al pepe di Szechuan</i>	15,00 €
<i>Ravioli al Baccalà in salsa bicolore al nero di seppia e lime</i>	15,00 €
<i>Riso rosso con riccioli di calamari, granella di pistacchi e colatura di alici</i>	15,00 €
<i>Paccheri Morelli al germe di grano con Pachino, burrata e olive taggiasche</i>	15,00 €

Secondi piatti

<i>Tartara di fassona Piemontese, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	16,00 €
<i>Maialino a bassa temperatura con pesche al Porto, uvetta e rucola</i>	20,00 €
<i>Vitello a bassa temperatura con spuma tonnata</i>	22,00 €
<i>Pesce Spada in salsa teriyaki, letto di zucchine e maionese ai crostacei</i>	24,00 €

Dolci

<i>Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar</i>	7,00 €
<i>Crema all'albicocca con crumble di mandorle e anice</i>	7,00 €
<i>Tortino allo yogurt, miele e noci con salsa alla fragola</i>	7,00 €
<i>Semifreddo al cioccolato fondente, lamponi e meringa all'italiana</i>	7,00 €

Alcuni dei piatti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Domandate al personale la presenza di ingredienti specifici o la visione della lista completa degli ingredienti utilizzati.

Secondo la reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per garantire la naturale freschezza

Acque e bibite ...

<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	75 cl	3,00 €
<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	50 cl	2,00 €
<i>Selezione di bibite naturali Baladin (senza coloranti né conservanti)</i>	33 cl	3,00 €

Le birre Baladin ...

Nazionale 33 cl - 75 cl	5,00 €	12,00 €
--------------------------------	--------	---------

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità.

Abbinamenti: è ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto anche gli abbinamenti più arditi. (6,5% Vol.)

Isaac 33 cl - 75 cl	6,00 €	13,00 €
----------------------------	--------	---------

Birra bianca caratterizzata da un colore volutamente torpido e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Con schiuma pannosa è fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina.

Abbinamenti: è ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e con il pesce. (5% Vol.)

Wayan 33 cl	6,00 €	13,00 €
--------------------	--------	---------

Birra in stile Saison con cinque cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno; è caratterizzata da un colore chiaro e si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di agrumeti assolati che con sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

Abbinamenti: l'eleganza di questa birra accompagna crostacei e piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi. (5,8% Vol.)

Super Bitter 33 cl - 75 cl	6,00 €	13,00 €
-----------------------------------	--------	---------

Birra luppolata caratterizzata da un olfatto dominato dalle note agrumate e resinose del luppolo ma comunque molto equilibrata: le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo.

Abbinamenti: è indicata con le carni e ottima con i formaggi stagionati. (8% Vol.)

Caffè

<i>Illy Espresso, Espresso decaffeinato</i>	2,00 €
<i>Caffè d'orzo e ginseng</i>	2,00 €
<i>Illy Espresso corretto</i>	3,00 €
<i>Illy Espresso doppio</i>	4,00 €

Distillati, liquori e amari ...

<i>Grappe selezionate di vari produttori</i>	4,00 € ... 7,00 €
<i>Selezione di amari e liquori di vari produttori</i>	4,00 € ... 7,00 €
<i>Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti</i>	7,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €