

## *Antipasti*

### *Vitello\*\* Tonno e Tonno\* Vitellato*

*Veal with tuna sauce, tuna fish with veal sauce, soya*

*19 €*

### *Tartellette di caprino su radicchio all'ivetta e pinoli*

*Goat Cheese tartelette, hot radicchio salad, sultana and pine nut*

*21 €*

### *La messata alle noci e pistacchio, creme frache all'erba cipollina, mousse di cavolfiore affumicato*

*Home made salty meat, nuts, pistacios, creme fraiche, cream of smoked cauliflowers*

*19 €*

### *Savasandir piatto conviviale da 2 persone*

*Mix of dishes to traditional maintain tasting*

*35 €*

## *Primi*

### *Potato viola\*\* castagne e Bleu d'Aosta*

*Violet gnocchi potatoes, bleu cheese, chestnuts*

*17 €*

### *Mexxelune al polpo e gamberi vellutata di bisque e carciofo croccante*

*Octopus and shrimp ravioli, bisque sauce, cruncy artichokes*

*21 €*

### *Risotto al taleggio polvere di rapa rossa e cacao*

*Risotto taleggio cheese, cacao, beetroot*

*19 €*

### *La pasta e fagioli alla vecchia maniera dei navigli*

*Tipacal borlotti bean soup with pasta*

*15 €*

## *Secondi*

*Rib eye alla cipolla rossa caramellata*

*ribeye, red onion, modena balsamic vinegar*

*35 €*

*Il rognone alla milanese con purée*

*Kidney milano style, potatoes puree*

*21 €*

*Brasato al barolo*

*Stuffed meat in red wine*

*27 €*

*Giambonetto di faraona , arancia e pistacchi*

*Stuffed thigh Guinea Fow, orange and pistachios*

*23 €*