



LA FATTORIA DEGLI ANIMALI — George Orwell

I FORMAGGI | € 14

Selezione di formaggi di Luigi Guffanti accompagnati da composta di frutta o miele

I SALUMI | € 14

Selezione di salumi di Marco d'Oggiono

IL GRAN TAGLIERE | € 18

Salumi di Marco d'Oggiono e formaggi di Luigi Guffanti accompagnati da composta di frutta o miele

L'ASSIETTE DU MONSIEUR FRIZ | € 18

Selezione di formaggi francesi di Giuseppe Frigerio

LA CHIANINA | € 12

Carpaccio di Chianina alla celtica, scaglie di Grana Padano

LA BUFALA E L'ALICE | € 10

Crostoni di pane caldo con mozzarella di bufala e alici siciliane

IL MAIALE E IL TONNO | € 10

Crostoni di pane caldo con roastbeef di filetto, misticanza e salsa tonnata fatta in casa

CONTRO LA PASTASCIUTTA. OVVERO LA CUCINA FUTURISTA — Filippo Tommaso Marinetti

PASTALICI | € 9

Pasta fresca con alici siciliane, bottarga di muggine fresca e pangrattato

CARBONARA | € 9

Carbonara con pancetta cotta affumicata "La Collinetta" di Marco d'Oggiono

SPAGHETTI | € 9

Spaghetti con crema di cannellini, rosmarino e raspadura

RISOTTO | € 10

Riso carnaroli Cascina Battivacco con caciocavallo podolico 🍄 e zest di limone

IL FUCILE DA CACCIA — Inoue Yasushi

TRIPPA ALLA PASCA | € 10

Trippa secondo ricetta di mamma Mary

SCOTTONA | € 12

Tartare di Scottona Piemontese con mousse di pecorino e torretta di patate al prezzemolo

SALMONE | € 12

Tartare di salmone affumicato e spinacino con insalata di cavolo viola al miele

IL MAIALINO | € 14

Filetto di maiale cotto sotto vuoto a bassa temperatura in crosta di porcini con polenta e salsa al vino rosso

IL DIARIO DI BRIDGET JONES — Helen Fielding

CHEESECAKE | € 5

La nostra versione di cheesecake al cucchiaio

TIRAMISU' | € 5

Preparato secondo tradizione