

## ***DESSERT***

- . Sabbiosa con crema al mascarpone € 5
- . Tiramisù € 5
- . Sbrisolona con zabaione € 5
- . Cheesecake al mascarpone salato e medaglioni di cioccolato € 5



## **INSALATE**

- . Insalata di finocchio con arance, acciughe, uvetta e mandorle € 10
- . Indivia al forno con besciamella, olive liguri, capperi e crostini di pane € 12
- . Radicchio con quartirolo fresco, miele e noci € 11

## **ANTIPASTI**

- . Flan di porri con crema e chips di parmigiano € 12
- . Tartare di manzo tradizionale con crostini, bagnetto verde e nocciole tostate al burro € 13
- . Uovo poche "sfracàsot" (pomodoro, cipolle agrodolce, pomodorini, crema e chips di grana) € 12
- . Piccola vellutata di zucca con crostini al rosmarino e panna acida € 11
- . Tagliere di salumi e giardiniera € 12 S / € 20 M
- . Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera € 13 S / € 22 M

## **PRIMI PIATTI**

- . Paccheri con crema di gorgonzola, chips di zucca, cavolo nero e guancialetto croccante € 14
- . Risotto con crema di marroni e lardo € 15
- . Tortelli di zucca ripassati al burro, con riduzione di pomodoro e amaretti € 13
- . Marubini cremonesi in brodo € 15

## **SECONDI PIATTI**

- . Piccolo bollito misto con mostarda, salsa verde e cren (salsa al rafano) € 15
- . Cotechino con spinacino e pure € 14
- . Roast-beef all'inglese (piatto freddo) € 14
- . Tagliata di controfiletto con patate e fondo bruno € 15
- . Guancialino di maiale brasato al vino rosso con verdure di stagione € 15

## ***DESSERT***

- . "Sabbiosa" cake with mascarpone cream € 5
- . Tiramisu € 5
- . "Sbrisolona" butter short pastry with zabaione cream € 5
- . Salted mascarpone and chocolate medallions cheesecake € 5



## **SALADS**

- . Fennel salad with oranges, anchovies, raisins and almonds € 10
- . Baked endive with béchamel sauce, Ligurian olives, capers and croutons € 12
- . Radicchio with fresh quartirolo, honey and walnuts € 11

## **APPETIZERS**

- . Leek flan with cream and parmesan chips € 12
- . Traditional beef tartare with croutons, green cream and hazelnuts toasted in butter € 13
- . Poached egg "sfràcasot" (tomato, sweet and sour onions, cherry tomatoes, parmesan cream and chips) € 12
- . Small pumpkin soup with rosemary crostini and sour cream € 11
- . Local cold cuts and pickled vegetables tray € 12 S / € 20 M
- . Local cold cuts and cheeses with pickled vegetables platter € 13 S / € 22 M

## **FIRST COURSES**

- . Paccheri with gorgonzola cream, pumpkin chips, kale and crunchy bacon € 14
- . Risotto with chestnut cream and lard € 15
- . Pumpkin ravioli topped with butter, with tomato and amaretti reduction € 13
- . Traditional "marubini" cremonesi (meat ravioli) € 15

## **SECONDS PLATES**

- . Traditional mixed boiled meat cuts with mustard, green sauce and cren (horseradish sauce) € 15
- . Cotechino with spinach and mashed potatoes € 14
- . British-style roast-beef (cold dish) € 14
- . Sirloin steak with roast potatoes and beef stock € 15
- . Pork cheeks braised with red wine, served with seasonal vegetables € 15