



Questo logo indica l'uso nella preparazione del piatto di un prodotto del presidio di SlowFood.

I **Presidi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. www.presidislowlowfood.it

I produttori dei Presidi

Il **Sale Marino artigianale integrale dolce** usato in ogni preparazione ed il **Sal Fiore di Romagna della Riserva del Camilione** sono prodotti dalla Salina di Cervia - Cervia (RA)

Le carni di **Razza Piemontese** sono prodotte dall'associazione La Granda – Genola (CN)

I **Capperi di Salina** sono prodotti da Antonino Caravaglio - Malfa (Me) Isola di Salina

Il **Fatuli della Val Savio** è prodotto dall'azienda Le Frise di Luigi Martini – Artogne (BS)

Il **Bagoss di Bagolino** è prodotto dall'azienda Giovanni Stagnoli – Bagolino (BS)

La **Colatura tradizionale di alici di Cetara** è prodotta dall'azienda Cetarii – Cetara (SA)

La **Gallina Bionda Piemontese** è allevata dal Consorzio di Tutela della Bionda Piemontese, della Bianca di Saluzzo e del Grigio di Carmagnola – Carmagnola (TO)

Il **Pomodorino del Piennolo del Vesuvio** è prodotto da Casa Barone – Massa di Somma (NA)

Il Menu tradizione

Insalata di patate, terrina di tinca
e salsa di lamponi

Filetto di coregone del lago d'iseo,
crema di olive e pomodorini

Il Risotto dell'Alleanza( Fatulì e  Bagoss)

Manzo all'olio "tradizionale"

Mousse al cioccolato bianco
e salsa al fondente

A persona
pane, acqua, caffè e servizio inclusi
vino escluso

€ 45,00

Gli antipasti

Sfogliatina di patata e caviale € 30,00

Verdura al vapore  "salfiore di romagna" € 12,00

Insalata di patate, terrina di tinca
e salsa lamponi € 10,00

"Omaggio alla festa di Vico"
zuppa di monococco
al nero di seppia, tartare di gamberi,
crema di mozzarella e basilico € 17,00

 "Vitello Tonnato" ,crema di peperoni
e parmigiano € 17,00

Battuta di  Piemontese al
profumo di limone € 14,00

Scaloppa di fegato d'oca,
"pane dolce" e piccola verdura € 18,00

Zuccotto di storione con le sue uova,
germogli e gelato di storione € 22,00

I primi

Crema di verdure, crostini di patate
al  Salfiore di Romagna

€ 11,00

Rigatoni al ragout di selvaggina

€ 14,00

La Mesca Francesca
ai frutti di mare, alici e  ...

€ 16,00

Tortelli di salumi alla "carbonara"

€ 15,00

Il Risotto dell'Alleanza
( Fatulì e  Bagoss)
(per due persone)

€ 30,00

"Pappa al pomodoro",
crema di ricotta e menta

€ 10,00

Pennette al ragout di pesci di lago

€ 15,00

Crema di zucca, cacio e pepe

€ 10,00

I secondi

Filetto di coregone del lago d'iseo,
crema di olive e pomodorini € 16,00

Trippa e spinaci con salsa di parmigiano € 15,00

Manzo all'olio "tradizionale" € 14,00

Roast -beef  di Piemontese € 18,00

Piccione arrosto, fois gras,
salsa all'aceto di miele € 22,00

Insalata di cervo, pecorino affumicato
e polvere di liquirizia € 17,00

"il baccalà" degustazione € 18,00

La Gallina  bollita e ripiena, giardiniera
(per due persone) € 50,00

Selezione di salumi
(piccola / grande) da € 10,00 a € 20,00

Selezione di formaggi
(piccola / grande) da € 10,00 a € 20,00

Pane e grissini



Con lievito naturale e farine biologiche
macinate a pietra

&

Acqua Naturale

Oligominerale dalle montagne dalla Fonte Corte di
Paradiso di Pocenia (UD) o dalla

Fonte dell'Alta Val Brembana Moio dè Calvi (BG)

A persona

€ 3,00

I dolci

Mousse al cioccolato bianco, salsa al fondente	€ 8,00
Sorbetti e Gelati:	€ 7,00
 Mela	
Limone di Ischia	
Crema Vaniglia	
Nocciola e Cioccolato	
Castagne e Liquirizia	
Tortino al cioccolato fondente, gelato nocciola e cioccolato	€ 9,00
Crème brûlée al miele di zenzero con spuma di limone di Ischia	€ 9,00
Pasticceria	€ 9,00
Prugne al the' bianco e miele di bergamotto, gelato castagne e liquirizia	€ 9,00
Tarte-tatin alle  mele e crema di calvados	€ 9,00



Per meditare

Moscato d'Asti bricco quaglia	€	4,00
Il Mosnel passito del Sebino sulif	€	5,00
Contadi Castaldi Pinodisé	€	5,00
Petra- Angelo di S. Lorenzo	€	7,00
Dietro l'Isola- passito di Pantelleria	€	6,00
Monzio Compagnoni- moscato di Scanzo	€	5,00
Pievalta- Verdicchio passito Curina	€	5,00



Caffetteria

Caffè del Doge Rosso 100% arabica	€	1,00
Caffè corretto Grappa di Franciacorta	€	2,00
Caffè decaffeinato 100% arabica coop. "La Nueva Esperanza" El Bosque Guatemala	€	1,50
Espresso d'orzo Bio Cooperativa Camari - Ecuador	€	1,50
Tisana digestiva Radice di Rooibos, arancio dolce e cannella - Sudafrica	€	3,00
Tisana rilassante Cedron Capi, arancio dolce, camomilla, aneto e passiflora Paraguay	€	3,00
Infuso di frutta mista Bolivia	€	3,00
Infuso di finocchio	€	3,00

Caffetteria

Tè verde Bancha origine: giappone tè verde a foglie grandi schiacciate e di color intenso con un basso contenuto di caffeina	€	3,00
Fiori di camomilla (infusi)	€	3,00
Infusione profumo d'amore Korkodè, rosa canina, camomilla, scorza d'arancia, uvetta, pezzi di albicocca, pesca, mele, pere, sambuco, fiordaliso.	€	3,00
Dolce riposo erbe speziate, camomilla, finocchio, fiori di tiglio, menta piperita, luppolo, salice cortecce, melissa, biancospino, lavanda, asperula maggiorana	€	3,00
Dopo pasto (infuso) liquirizia, finocchio, camomilla, menta piperita, genziana radice, korkodè, scorza d'arancia, melissa, salvia, semi di anice e coriandolo, rosmarino e lavanda.	€	3,00

Gli spiriti



Molinari Sambuca	€	3,50
Barone Pizzini Grappa di Franciacorta	€	5,00
Distillerie di Franciacorta Grappa di Franciacorta	€	5,00
Distillerie di Franciacorta Grappa di Pinot	€	5,00
Distillerie di Franciacorta Grappa di Moscato	€	5,00
Distillerie di Franciacorta Grappa le Torbiere	€	5,00
Distillerie di Franciacorta Eclisse Liquore di Liquirizia	€	5,00
Bellavista Distillato di Vino	€	5,00
Ricci Curbastro grappa di Franciacorta	€	5,00

Gli spiriti



Caol Ila Dun Bheagan Vintage Bottlina Islay Single Malt Whisky 10 anni	€	7,00
Lagavulin Single Malt Whisky 16 anni	€	8,00
Francois Peyrot Poire Williams au Cognac	€	5,00
Cognac Frapin vs	€	8,00
Cognac Frapin vsop	€	10,00
Earl Lafite - Bas Armagnac	€	10,00
Port Marrant Demerara Rum 1993	€	10,00
Zacapa Ron Solera 23 anos	€	12,00
Islay Fusion Malt Whisky 12y	€	10,00
Christian Drouin Calvados Pays D'auge Fine	€	7,00