

• **NE CAPO NE CODA** •

...E' UNA BATTUTA! € 16,00
La nostra Tartare "al coltello", caco e
bufala

CULATTA € 16,00
Di Langhirano, marinata al nostro
pinzimonio sott'olio

QUADREL € 15,00
Semistagionato di capra piastrato e
mosaico di verdure grigliate

SALMONE € 15,00
Affumicato per nostra cura, sedano
"ghiaccio", yogurt e wasabi

"TERA NOSTRA" € 15,00
Percorso verticale di formaggi
dell'azienda agricola omonima e le sue
mostarde di complemento



• PRIMI PER TRADIZIONE •

CARNAROLI € 14,00
Risotto alla zucca autunnale, pecorino
"Scorza Nera" e guancialetto croccante

SPAGHETTO RUVIDO € 14,00
Del pastificio Extra Di Lusso,
pomodoro, basilico e limone

PACCHERO € 14,00
Di pasta fresca, 'Nduja e Stracciatella

TAGLIERINI € 16,00
Fatti con le nostre mani, porcini, basilico
e cacio rapè

IN BARBA ALLE BIETOLE € 14,00
Canederli di pane e rape rosse, fonduta al
gorgonzola e rucola fritta

• **CORPO E SOSTANZA** •

CODINO ARROSTO € 20,00
Scamone di vitello cotto in bassa temperatura, zucca e crumble salato al cacao

MAIALINO € 17,00
Filetto vestito di speck, strudel di pasta filo e cavolo rosso

FILETTO € 27,00
Di Angus alla griglia, chips di tuberi e radici

POLPO € 27,00
Scottato, crema di patate e olio al rosmarino

LAVARELLO € 17,00
Cotto all'unilaterale con panissa fritta



• NESSUN TORTO ALL'ORTO •

PATATE NOVELLE AL FORNO € 5.50

INSALATA MISTA € 5.50

PATATE DIPPER'S € 5.50

ZUCCA "HOKKAIDO" COTTA
AL FORNO E SALE MALDON € 5.50

SPADELLATA DI FUNGHI € 6.50



• **FACCIAMO I BUONI** •

TORTINO € 6,00
Tiepido di grano saraceno e nocciole,
coulis ai frutti rossi tardivi

SEMIFREDDO € 6,00
Ai marroni di Cuneo, salsa al cacao e
grappa

TIRAMISÙ DEL MIRROR € 7,00
Caffè, cioccolato e crumble alla nocciola

CATALANA SUL LAGO € 7,00
Frutti di bosco, sbrisolona e salsa blue
glitter

TORTA CAPRESE € 6,00
Classica al cioccolato, caramello e
mantecato al pistacchio

ZUPPETTA € 6,00
Di frutta fresca nostrana e d'oltremare