

## ***I nostri taglieri ...***

<i>Tagliere nostrano di salumi misti di Migliorati</i> (Bresaola, coppa, lardo, salame)	12,00 €
<i>Tagliere di salumi misti della tradizione padana e friulana</i> (Parma, Culatello di Zibello, San Daniele, Petto d'oca affumicato)	16,00 €
<i>Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca</i> (per due persone)	22,00 €
<i>Tagliere di formaggi selezionati</i> (abbinati a confetture e mostarde)	16,00 €
<i>Giardiniera di verdure miste</i> (Cascina Pizzavacca - per due persone)	13,00 €
<i>Tagliere di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	16,00 €
<i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i> (con burro e sfilacci di peperone)	16,00 €

## ***Stuzzichini e antipasti***

<i>Piccola battuta di fassona con olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	8,00 €
<i>Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde</i>	9,00 €
<i>Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche</i>	10,00 €
<i>Piccola selezione di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	8,00 €
<i>Polpo scottato su salsa all'arrabbiata fredda</i>	12,00 €

## ***Insalate e contorni***

<i>Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino</i>	5,00 €
<i>Insalata mista di verdure fresche</i>	5,00 €
<i>Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno</i>	11,00 €
<i>Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchine e sedano profumata al lime</i>	11,00 €

## La cucina ...

### Primi piatti

<i>Ravioli agli scampi con salsa al nero di seppia e lime</i>	15,00 €
<i>Risotto Carnaroli alla crema di basilico e pompelmo rosa con ricotta fresca al pepe di Szechuan</i>	15,00 €
<i>Paccheri Morelli al germe di grano con pomodorini ciliegino, olive taggiasche e burrata</i>	15,00 €

### Secondi piatti

<i>Tartara di fassona Piemontese, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	16,00 €
<i>Vitello a bassa temperatura con spuma tonnata</i>	22,00 €
<i>Salmone norvegese con pistacchi, mirtillo rosso e olio al prezzemolo</i>	24,00 €

### Dolci

<i>Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar</i>	7,00 €
<i>Cremoso all'albicocca con crumble al cacao</i>	7,00 €
<i>Semifreddo ai lamponi, scaglie di cioccolato fondente e meringa all'italiana</i>	7,00 €

## Business Lunch ...

*(solo a mezzogiorno dal martedì al venerdì)*

*Pasta fredda di Gragnano alla mediterranea*  
*Spaghetti del pastificio Mancini con le sarde alla siciliana*  
*Arrosto di lonza al latte con patate al forno*  
*Pesce Spada su salsa al ribes nero con verdure grigliate*

**(Piatto unico)**

*Risotto Carnaroli al nero di seppia e menta con filetto di pesce del giorno*

*Dolce del giorno*

*Ananas al naturale con salsa al cacao*

<b>Primo piatto con dolce, acqua e caffè</b>	13,00 €
<b>Secondo piatto con dolce, acqua e caffè</b>	14,00 €
<b>Piatto unico con dolce, acqua e caffè</b>	15,00 €
<b>Due portate con dolce, acqua e caffè</b>	22,00 €
<b>Bicchieri di vino rosso o bianco selezionato</b>	4,00 €

*Alcuni dei piatti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.*

*Domandate al personale la presenza di ingredienti specifici o la visione della lista completa degli ingredienti utilizzati.*

*Secondo la reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per garantire la naturale freschezza*

## Acque e bibite ...

<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	<i>75 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	<i>50 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Selezione di bibite naturali Baladin (senza coloranti né conservanti)</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,00 €</i>

## Le birre Baladin ...

<b>Nazionale</b>	<b>33 cl - 75 cl</b>	<b>5,00 €</b>	<b>13,00 €</b>
------------------	----------------------	---------------	----------------

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità.

**Abbinamenti:** è ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto anche gli abbinamenti più arditi. **(6,5% Vol.)**

<b>Isaac</b>	<b>33 cl - 75 cl</b>	<b>6,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
--------------	----------------------	---------------	----------------

Birra bianca caratterizzata da un colore volutamente torpido e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Con schiuma pannosa è fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina.

**Abbinamenti:** è ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e con il pesce. **(5% Vol.)**

<b>Wayan</b>	<b>33 cl</b>	<b>6,00 €</b>
--------------	--------------	---------------

Birra in stile Saison con cinque cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno; è caratterizzata da un colore chiaro e si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di agrumeti assolati che con sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

**Abbinamenti:** l'eleganza di questa birra accompagna crostacei e piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi. **(5,8% Vol.)**

<b>Super Bitter</b>	<b>33 cl - 75 cl</b>	<b>6,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
---------------------	----------------------	---------------	----------------

Birra luppolata caratterizzata da un olfatto dominato dalle note agrumate e resinose del luppolo ma comunque molto equilibrata: le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo.

**Abbinamenti:** è indicata con le carni e ottima con i formaggi stagionati. **(8% Vol.)**

## Caffè

<i>Illy Espresso, Espresso decaffeinato</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Caffè d'orzo e ginseng</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Illy Espresso corretto</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Illy Espresso doppio</i>	<i>4,00 €</i>

## Distillati, liquori e amari ...

<i>Grappe selezionate di vari produttori</i>	<i>4,00 € ... 7,00 €</i>
<i>Selezione di amari e liquori di vari produttori</i>	<i>4,00 € ... 7,00 €</i>
<i>Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti</i>	<i>6,00 € ... 12,00 €</i>
<i>Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti</i>	<i>7,00 € ... 12,00 €</i>
<i>Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti</i>	<i>6,00 € ... 12,00 €</i>



## **... MENU SERA E WEEK-END ...**

### ***I nostri taglieri ...***

#### ***i salumi ...***

*Tagliere nostrano di salumi misti di Migliorati* 12,00 €  
(Bresaola, coppa, lardo, salame)

*Tagliere di salumi misti della tradizione padana e friulana* 16,00 €  
(Parma, Culatello di Zibello, San Daniele, Petto d'oca affumicato)

*Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca* 22,00 €  
(per due persone)

*Giardiniera di verdure miste* 13,00 €  
(Cascina Pizzavacca - per due persone)

#### ***i formaggi ...***

*Tagliere di formaggi selezionati* 16,00 €  
(abbinati a confetture e mostarde)

*Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche* 10,00 €

#### ***dal mare ...***

*Tagliere di pesci affumicati* 16,00 €  
(Salmone, Pesce Spada, Tonno)

*Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera* 16,00 €  
(con burro e sfilacci di peperone)

### ***Insalate e contorni***

*Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino* 5,00 €

*Insalata mista di verdure fresche* 5,00 €

*Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno* 11,00 €

*Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchine e sedano profumata al lime* 11,00 €

## Stuzzichini e antipasti

<i>Mini Burger di fassona Piemontese con crema al tartufo e funghi Porcini</i>	8,00 €
<i>Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde</i>	9,00 €
<i>Code di gambero in crosta di mais agrodolci</i>	10,00 €
<i>Polpo scottato su salsa all'arrabbiata fredda</i>	12,00 €

## La cucina ...

### Primi piatti

<i>Risotto Carnaroli alla crema di basilico e pompelmo rosa con ricotta fresca al pepe di Szechuan</i>	15,00 €
<i>Paccheri Morelli al germe di grano con pomodorini ciliegino, olive taggiasche e burrata</i>	15,00 €
<i>Riso rosso con calamari, menta e colatura di alici</i>	15,00 €
<i>Ravioli agli scampi con salsa al nero di seppia e lime</i>	15,00 €

### Secondi piatti

<i>Tartara di fassona Piemontese, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	16,00 €
<i>Maialino con pesche marinate al Porto, uvetta e rucola</i>	20,00 €
<i>Vitello a bassa temperatura con spuma tonnata</i>	22,00 €
<i>Salmone norvegese con pistacchi, mirtillo rosso e olio al prezzemolo</i>	24,00 €

### Dolci

<i>Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar</i>	7,00 €
<i>Cremoso all'albicocca con crumble al cacao</i>	7,00 €
<i>Torta allo yogurt, miele e noci con salsa al ribes nero</i>	7,00 €
<i>Semifreddo ai lamponi, scaglie di cioccolato fondente e meringa all'italiana</i>	7,00 €

Alcuni dei piatti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Domandate al personale la presenza di ingredienti specifici o la visione della lista completa degli ingredienti utilizzati.

Secondo la reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per garantire la naturale freschezza

## Acque e bibite ...

<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	<i>75 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	<i>50 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Selezione di bibite naturali Baladin (senza coloranti né conservanti)</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,00 €</i>

## Le birre Baladin ...

<b>Nazionale</b>	<b>33 cl - 75 cl</b>	<b>5,00 €</b>	<b>12,00 €</b>
------------------	----------------------	---------------	----------------

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità.

**Abbinamenti:** è ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto anche gli abbinamenti più arditi. **(6,5% Vol.)**

<b>Isaac</b>	<b>33 cl - 75 cl</b>	<b>6,00 €</b>	<b>13,00 €</b>
--------------	----------------------	---------------	----------------

Birra bianca caratterizzata da un colore volutamente torpido e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Con schiuma pannosa è fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina.

**Abbinamenti:** è ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e con il pesce. **(5% Vol.)**

<b>Wayan</b>	<b>33 cl</b>	<b>6,00 €</b>
--------------	--------------	---------------

Birra in stile Saison con cinque cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno; è caratterizzata da un colore chiaro e si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di agrumeti assolati che con sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

**Abbinamenti:** l'eleganza di questa birra accompagna crostacei e piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi. **(5,8% Vol.)**

<b>Super Bitter</b>	<b>33 cl - 75 cl</b>	<b>6,00 €</b>	<b>13,00 €</b>
---------------------	----------------------	---------------	----------------

Birra luppolata caratterizzata da un olfatto dominato dalle note agrumate e resinose del luppolo ma comunque molto equilibrata: le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo.

**Abbinamenti:** è indicata con le carni e ottima con i formaggi stagionati. **(8% Vol.)**

## Caffè

<i>Illy Espresso, Espresso decaffeinato</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Caffè d'orzo e ginseng</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Illy Espresso corretto</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Illy Espresso doppio</i>	<i>4,00 €</i>

## Distillati, liquori e amari ...

<i>Grappe selezionate di vari produttori</i>	<i>4,00 € ... 7,00 €</i>
<i>Selezione di amari e liquori di vari produttori</i>	<i>4,00 € ... 7,00 €</i>
<i>Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti</i>	<i>6,00 € ... 12,00 €</i>
<i>Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti</i>	<i>7,00 € ... 12,00 €</i>
<i>Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti</i>	<i>6,00 € ... 12,00 €</i>