

menù

Salumi e formaggi

1,5,7,8,10,11,12

cicchetto 11€ - piatto 26€

Formaggi immorali

5,7,8,10,11,12

cicchetto 11€ - piatto 26€

Prosciutto Patanegra al coltello (con pan tomate)

1

cicchetto 19€ - piatto 36€
+5€

Cicchetti storici

piatto 32€

(baccalà mantecato, gamberi in saor, insalata di gallina, salume, formaggio, polpetta, pollo fritto, hummus di ceci)

1,2,3,4,5,7,8,10,11,12

Ovetto fritto: uovo poché panato, spuma di sedano rapa e funghi barboni sott'olio

cicchetto 16€

1,3,7,8,9,12

Scampi & pistacchio: spaghetti freddi, crema di pistacchio, tartare di scampi al pepe rosa e salsa al tamarindo

piatto 28€

1,2,8

Risotto con crema di peperone, bagna càuda, peperone confit e clorofilla di prezzemolo

piatto 22€

2,4,8,9,12,14

Cacio e pepe “fatta bene”: rigatoni Verrigni, pecorino romano, pepe nero, pepe bianco, pepe del Sichuan

piatto 16€

1,7

Tagliatelle al ragù (con scarpetta esagerata)

piatto 15€

+5€

1,3,7,9,12



antonio ferrari
STORIE DI CUCINA E DI VINO

1- cereali contenenti glutine, 2- crostacei, 3- uova, 4- pesce, 5- arachidi, 6- soia, 7- latte, 8- frutta a guscio, 9- sedano, 10- senape, 11- semi di sesamo, 12- anidride solforosa e solfiti, 13- lupini, 14- molluschi

Ostrica Gillardeau N.1, gambero rosso, fichi d'India
e pera nashi al pz. 18€
2,14

Moeca di Granchio Blu fritta al pz. 12€
1,2,8

Pomodoro & Calamari: pomodoro a bassa temperatura
farcito con chipirones, olive e pinoli; con tentacoli fritti
e salsa al nero di seppia cicchetto 20€
1,3,7,8,12,14

Trancio di ricciola alla plancia, insalatina di cozze
e verdure dell'orto cicchetto 18€ - piatto 34€
4,8,12,14

Tartar alla francese: battuta di carne di manzo, Worcester,
acciughe, senape, salsa tartara; servita con pane caldo
cicchetto 10€ - piatto 24€
1,3,4,8,10,12

Cotoletta Sexy: maiale, asiago, prosciutto cotto
e pomodorini confit piatto 26€
1,3,5,6,7

Pluma al Camino: Pluma di Patanegra alla brace
e patate dolci al lime piatto 45€
8

Bistecche:

Controfiletto di Black Angus, 300gr. 45€

Manzarda Piemontese, Costata. 700/900gr ca. 45gg frollatura 8€/hg

Manzarda Piemontese, Fiorentina. 1kg ca. 45gg frollatura 9€/hg

Simmental Austriaca, Costata, 1kg ca. 90gg frollatura 10€/hg

Simmental Austriaca, Fiorentina, 1kg ca. 90gg frollatura 11€/hg

Coperto, servizio, pane 4€



“in Orto”

*Solo piatti a base vegetale da coltivazione amorevole,
preparati con una voglia strana*

Carpaccio di fichi, olio evo, rucola, cacio e pepe cicchetto 16€
7

Peperone Caramellato al forno, salsa di noci pecan
e mayo maison alle acciughe cicchetto 16€
4,8,12

Involtini orientali di carta di riso con funghi cardoncelli,
tamarindo, soia e pralinato di anacardi leggermente piccante cicchetto 12€
1,6,8,12

Patatas bravas: patate due cotture, prima lesse poi fritte;
salsa bravas, pimenton affumicato, aioli e prezzemolo fritto cicchetto 12€
1,3,8,9,12

Hummus di ceci, feta greca, cetriolo, menta, pomodorini confit,
yogurt greco e carote in agrodolce cicchetto 10€ - piatto 18€
7,11,12,13



antonio ferrari
STORIE DI CIBO E DI VINO