






# molto


## Antipasti

Crudo di scampi, salicornia, pomodori confit,  
salsa di ostriche e lime (2-7-14)  
€ 45,00 


Baccalà in olio di cottura, polenta di Storo,  
cime di rapa e tartufo nero (4)  
€ 45,00  

Carpaccio tiepido di Chianina,  
cardoncelli arrostiti, nocciole  
e zabaione di mostarda di Cremona (3-8-10)  
€ 45,00  

## Primi


Fagottelli di zucca e amaretti,  
burro fatto in casa,  
parmigiano reggiano selezione Gennari  
e tartufo bianco (1-3-7)  
€ 60,00 


Pappardella ripiena di ricotta di bufala  
mantecata e bietoline, ragù bianco  
selezione Terre di Sacra e ginepro (1-3-7-9)  
€ 40,00

Tagliolini al nero di seppia, astice,  
datterino arrostito e basilico (1-2-3-9-12-14)  
€ 60,00 



## IL NOSTRO GIRARROSTO


Il pollo  
"Nero di Borgogna" (1-9-10)  
€ 40,00 



Il maialino da latte,  
puntarelle, mela e zafferano (1-9-10)  
€ 45,00 

Pollo intero  
"Nero di Borgogna"  
servito su tagliere (1-9-10)  
€ 150,00 


## Secondi Piatti

Tagliata di filetto di cervo, castagne,  
radicchio e frutti rossi (8-9-12)  
€ 70,00  




Insalata tepida di mare,  
crudité di verdure baby e  
maionese al nero di seppia (2-3-4-8-9-10-12-14)  
€ 70,00 





Zuppetta di gallinella in terracotta,  
pomodori verdi,  
peperoni cruschi e patate (4-9-12)  
€ 70,00  

## Dal Nostro Forno

Pane e lieviti fatti in casa  
con farine artigianali  
macinate a pietra (1-7-8)  
€ 8,00 

## Dal Nostro Orto

Schiacciata di patate al timo  
con maionese al dragoncello (3-8)  
€ 25,00   

Cicoria ripassata in padella,  
ajo, ojo e peperoncino (x)  
€ 25,00    

Cime di rapa ripassate in padella (7-8)  
€ 25,00    

Insalata di puntarelle  
e alici del Cantabrico (x)  
€ 30,00  

## DESSERT DI SAN SILVESTRO

Red velvet (1-3-7-12)  
€ 25,00 

## DOPO LA MEZZANOTTE

Lenticchie di Castelluccio  
con cotechino artigianale (9)

 Senza Lattosio  Senza Glutine  Vegetariano  Vegano

Il Nostro personale è a disposizione per eventuali variazioni al menù. Gli allergeni presenti nelle pietanze sono riportati nelle parentesi.  
L'elenco degli stessi è consultabile nel registro allegato al menù. \*In caso di assenza di prodotto fresco ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati all'origine.  
Da noi il pesce acquistato fresco e somministrato \*\*crudo ha subito trattamento di bonifica come da Regolamento Europeo n. 853/2004.