



ANTIPASTO 18

- Involtini di bresaola con ricotta ed erbe* *Insalata di nervetti con porri sedano e fagioli* *Polenta e Gorgonzola* *"Buttero" crudo tagliato a dadini con pinoli ed olive* *Coniglio alla piemontese*

PRIMI

- Agnolotti in brodo* 12
ravioli di brasato in brodo di lesso
- Ravioli valtellinesi* 13
ravioli di grano saraceno ripieni di bitto e Casera saltati con pomodoro, pancetta e parmigiano
- Caramelle alla piacentina* 13
ravioli di ricotta e spinaci saltati con burro e salvia
- Pasta e fagioli* 13
ditaloni confagioli Borlotti
- Pizzoccheri* 14
pasta di grano saraceno con verze, patate, casera
- Plin al ragù d'anatra* 13
ravioli al ragù d'anatra all'arancia, bianco
- Crema di zucca* 10
zucca, carote, cipolle
- Brecciata* 10
zuppa di legumi e cereali

CONTORNI

- Spinaci* 6
Patate al forno 6
Insalata mista 6
verde, carote, pomodorini, olive

DOLCI

7

Tiramisù / Bonet / Pannacotta ai frutti di bosco

SECONDI

- Il Lesso* 26
testina, lingua, guancia, coda, cappello di prete, biancostato, geretto, cotechino, gallina (in base alle disponibilità) serviti con salsa verde, mostarda, rafano, senape
- Brasato* 20
marinato due giorni in Barbera, cotto pre più di 3 ore, servito con purè
- Ossobuco alla milanese* 25
ossobuco di vitello alla milanese servito con risotto allo zafferano
- Spezzatino con castagne* 19
spezzatino di manzo con castagne servito con polenta
- Arrosto di cinghiale* 19
bocconcini di cinghiale marinati in lardo di colonnata, senape, vino rosso, serviti con purè
- Straccetti di roastbeef* 18
taglio di roastbeef fatto a straccetti con una base d'insalata Soncino
- Tris invernale* 18
tomino, scamorza, bufala affumicata impanati, fritti, serviti su letto di songino e pomodorini
- Cotoletta alla Milanese* 26
costoletta di vitello impanata, frita in burro chiarificato
- Polpettone* 18
mix macinato di salamella, mortadella, prosciutto cotto, patate, uova, latte, parmigiano, servito con purè

GELATI

Castagna - Cannella - Cioccolato e zenzero

SORBETTI 5/7

*Campari - Passion fruit - Limone
Pompelmo rosa - Mandarino*

Coperto 3 Acqua 2/3



VINI ROSSI

<i>Bonarda ferma, la Travaglina</i>	5 10 13
<i>Bonarda mossa, la Travaglina</i>	5 10 13
<i>Inferno, Plozza</i>	30
<i>Sassella, Plozza</i>	30
<i>Sforzato, Plozza</i>	55
<i>Gutturnio, Perini e Perini</i>	25
<i>Poggiarello riserva "la Barbona", Perini e Perini</i>	35
<i>Gutturnio mosso, Perini e Perini</i>	15
<i>Dolcetto d'Alba, Michele Chiarlo</i>	5 15 20
<i>Barbera d'Asti, Michele Chiarlo</i>	5 15 20
<i>Barbera d'Asti, la Court</i>	60
<i>Barbaresco, Michele Chiarlo</i>	80
<i>Nebbiolo d'Alba, Michele Chiarlo</i>	27
<i>Grignolino d'Asti, Braida</i>	20
<i>Barbera d'Asti Montebruna, Braida</i>	27
<i>Barbera Bricco dell'uccellone, Braida</i>	90
<i>Brunello di montalcino, Poggio alle mura</i>	90
<i>Barbera Perigal, Marchesi di Barolo</i>	30
<i>Barbera, Marchesi di Barolo</i>	25
<i>Barolo Cannubi, Marchesi di Barolo</i>	100
<i>Dolcetto, Marchesi di Barolo</i>	25
<i>Gattinara, Travaglini</i>	35
<i>Gattinara riserva Tre vigne, Travaglini</i>	50
<i>Nebbiolo Roccheri, Marchesi di barolo</i>	35
<i>Nobile di Montepulciano, Carpineto</i>	32
<i>Morellino di scansano, Barbi</i>	20
<i>Brunello di Montalcino, Barbi</i>	60
<i>Brunello di Montalcino riserva, Barbi</i>	100
<i>Amarone Gioè, Santa Sofia</i>	100
<i>Chianti classico, Carpineto</i>	20
<i>Chianti riserva, Carpineto</i>	35
<i>Bolgheri rosso, Colli Massari</i>	35
<i>Bolgheri superiore, Grattamacco</i>	100
<i>Cabernet, Conte d'Attimis</i>	25
<i>St. Magdalener, Kaltern</i>	20
<i>Schioppettino, Conte d'Attimis</i>	35

<i>Ripasso, Santa Sofia</i>	25
<i>Amarone, Santa Sofia</i>	75
<i>Teroldego, Rotaliano</i>	18
<i>Amarone, Ca'dei Ronchi</i>	90
<i>Syrach, Cusumano</i>	5 10 15
<i>Nero d'avola, Cusumano</i>	5 10 15
<i>Primitivo di Manduria, Vinosia</i>	25
<i>Aglianico Marzianale, Vinosia</i>	40
<i>Negroamaro, Vinosia</i>	15
<i>Aglianico Neromora, Vinosia</i>	5 15 25
<i>Valpollicella Superiore, Ca'dei Ronchi</i>	30
<i>Ripasso della Valpollicella, Ca'dei Ronchi</i>	35
<i>Aglianico La firma, cantine del notaio</i>	50
<i>Aglianico L'atto, cantine del notaio</i>	25
<i>Aglianico Il repertorio, cantine del notaio</i>	30
<i>Aglianico Il sigillo, cantine del notaio</i>	65
<i>Primitivo di manduria, Uè passula, Vinosia</i>	45

VINI BIANCHI

<i>Prosecco di valdobbiadene, Marsuret</i>	5 15 18
<i>Cartize, Marsuret</i>	40
<i>Muller Thurgau, Kaltern</i>	20
<i>Insolia, Cusumano</i>	5 10 15
<i>Souvignon, Conte d'Attimis</i>	25
<i>Chardonnay, Conte d'Attimis</i>	25
<i>Friulano, Conte d'Attimis</i>	25
<i>Pinot grigio, Conte d'Attimis</i>	25
<i>Ribolla gialla, Conte d'Attimis</i>	25
<i>Riesling italo, Le Zolle</i>	5 10 13
<i>Cortese, le Zolle</i>	5 10 13
<i>Gewurztraminer, Kaltern</i>	35
<i>Pinot grigio, Livio Felluga</i>	40
<i>Ribolla gialla, Livio Felluga</i>	40
<i>Friulano, Livio Felluga</i>	40
<i>Sauvignon, Livio Felluga</i>	40
<i>Moscato d'Asti, Dogliotti</i>	18
<i>Moscato d'Asti, Dogliotti Riserva</i>	35
<i>Rosè de Mailly brut</i>	60
<i>Dom Perignon</i>	350

COCKTAILS

<i>Spritz Aperol</i>	7
<i>Spritz Campari</i>	7
<i>Negroni Classico</i>	8
<i>Negroni Sbagliato</i>	8
<i>Americano</i>	8
<i>Gin Tonic</i>	9
<i>Gin Lemon</i>	9
<i>Vodka Tonic</i>	9
<i>Vodka Lemon</i>	9

AMARI

5

<i>Nonino</i>
<i>Montenegro</i>
<i>Amaro del capo</i>
<i>Braulio</i>
<i>Averna</i>
<i>Fernet branca</i>

BIRRA

Birra Peroni 33cl 4

LIQUORI

5

<i>Mirto</i>
<i>Limoncello</i>
<i>Liquirizia</i>
<i>Sambuca</i>

WHISKEY

8

<i>Laphroaig</i>
<i>Lagavulin</i>
<i>Talisker</i>
<i>Jack Daniels</i>

GRAPPE

<i>Morbida di moscato</i>	5
<i>Secca di cabernet</i>	5
<i>Barricata</i>	6
<i>Storica nera</i>	6
<i>Storica riserva B.</i>	6
<i>Secolo</i>	8



STARTER 18

Rolls of bresaola
with ricotta cheese
and herbs

Nervetti salad
with leek, celery
and beans

Gorgonzola
cheese with
polenta

raw prosciutto
"Buttero" with pine
nuts and olives

Rabbit cooked
in piemontese
style

FIRST COURSES

Agnolotti in brodo 12
ravioli filled with braised meat in broth

Ravioli valtellini 13
ravioli filled with bitto and casera cheese
dressed with bacon, tomato sauce and parmesan

Caramelle alla piacentina 13
ravioli with ricotta cheese and spinach filling

Pasta e fagioli 13
pasta in soup of beans

Pizzoccheri 14
pasta of buckwheat with potatoes, cabbage, Casera cheese

Plin al ragù d'anatra all'arancia 13
small ravioli with duck and orange ragù

Crema di zucca 10
pumpkin soup

Brecciata 10
soup of legumes and cereals

DESSERT 7

Tiramisù / Bonet / Pannacotta with berries

GELATI

Chestnut - Cinnamon- Chocolate and ginger

SORBETTI 5/7

Campari - Passion fruit - Lemon
Pink Grapefruit - Tangerine

MAIN COURSES

Il Lesso 26
mix of boiled meat with traditional sauces

Brasato 20
marinated in wine with vegetables,
slow cooked and served with mashed potatoes

Ossobuco alla milanese 25
sliced veal shank with gremolada,
served with saffron risotto

Spezzatino con castagne 19
stew with chestnuts,
served with polenta

Arrosto di cinghiale 19
roasted wildboar with
mashed potatoes

Straccetti di roastbeef 18
slice of roastbeef
served on green salad

Polpettone 18
meatloaf,
served with mashed potatoes

Tris invernale 18
3 kind of cheese: tomino, scamorza, smoked bufala,
breaded, fried, served with salad

Cotoletta alla Milanese 26
veal cutlet breaded

SIDES

Spinach 6

Roast Potatoes 6

Mixed salad 6

green salad, carrots, cherry tomatoes, olive