

## ANTIPASTI

TORTINO DI PORRI, CREMA DI CASTAGNE,  
SALSICCIA DI BRA E SCAGLIE DI PARMIGIANO  
12

TARTARE DI VITELLO CON TOPINAMBUR, MELE ROSSE E SPUMA DI CAPRINO  
13

C'ERA UNA VOLTA IL COCKTAIL DI GAMBERI  
(CODE DI GAMBERI\*IN PASTA KATAIFI, PESTO DI LATTUGA E NOCCIOLE,  
CUORE DI LATTUGA E SALSA AURORA)  
14

POLPO SCOTTATO, ZUCCA AL ROSMARINO E PANE ALLE OLIVE TAGGIASCHE  
14

POLENTA MORBIDA CON UOVO A 62°, PORCINI E RASCHERA  
13

## PRIMI

COME UNA PASTA E FAGIOLI  
(TORTELLI RIPIENI DI PUREA DI FAGIOLI, CREMA DI PATATE, AGLIO DOLCE E COZZE)  
14

GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA, GORGONZOLA E SPINACI  
12

RISOTTO CON ZUCCA, PORRI, GAMBERI\*E LIME  
16

AGNOLOTTI VERDI DEL PLIN AI TRE ARROSTI CON SALSA ALLE NOCCIOLE  
(ARROSTO DI CONIGLIO, MAIALE E VITELLO)  
13

CHITARRUCCI FRESCHI AL POMODORO E BASILICO,  
CREMA DI STRACCIATELLA E BRICIOLE DI TARALLO  
12

## SECONDI

GUANCIA DI VITELLO BRASATA, CAVOLO VIOLA E VERDURE  
17

TAGLIATA DI SOTTOFILETTO DI VITELLO, FICHI, CIPOLLE ROSSE E SENAPE  
18

COSTINE DI MAIALE A LUNGA COTTURA  
CON MAIONESE AL WASABI E PATATE SPEZIATE  
16

CALAMARETTI FARCITI, CREMA DI PISELLI E PANE CARASAU  
17

SCALOPPA DI ROMBO, FUNGHI PORCINI E PESTO DI PREZZEMOLO  
20

## PERCORSO PANK

TARTARE DI VITELLO CON TOPINAMBUR,  
MELE ROSSE E SPUMA DI CAPRINO

AGNOLOTTI VERDI DEL PLIN AI TRE ARROSTI  
CON SALSA ALLE NOCCIOLE  
(ARROSTO DI CONIGLIO, MAIALE E VITELLO)

GUANCIA DI VITELLO BRASATA, CAVOLO VIOLA E VERDURE

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO,  
FRUTTO DELLA PASSIONE E  
CRUMBLE SALATO ALLA NOCCIOLA

ACQUA, VINO, CAFFÈ E  
COPERTO INCLUSO

45

INVITIAMO I SIGNORI CLIENTI A SEGNALARCI EVENTUALI INTOLLERANZE  
E ALLERGIE ALIMENTARI, GRAZIE.

\*I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO POTREBBERO ESSERE SURGELATI.