



**Poached egg, crunchy chard, Parmesan, black truffle** <sup>3,7</sup>

Uovo poché, bietola, Parmigiano, tartufo 28 €

**Beef tartare, hazelnut cream, anchovies, marinated cucumber** <sup>4,8</sup>

Tartare di manzo, crema di nocciole, acciughe, cetriolo marinato 25€

**Jerusalem artichoke velouté, robiola cheese, roasted almonds** <sup>7,8</sup>

Vellutata di topinambur e patate, robiola, mandorle tostate 20€

**Tasting of Piacentini cured meats, focaccia, pickled vegetables** <sup>1,9,12,19</sup>

Tagliere di salumi Piacentini, giardiniera di verdure, focaccia 28 €

**Home made cavatelli pasta, oil, lemon, octopus, turnip green** <sup>1,4</sup>

Cavatelli, olio, limone, polpo, cime di rapa 28€

**Home made plin ravioli, roasted veal, potato broth, mushrooms, spring onion** <sup>1,3,9</sup>

Plin con arrosto di vitello, brodo di patate arrostate, funghi, cipollotto novello 25€

**Risotto, goat milk, beetroot, laurel powder** <sup>7,9</sup>

Risotto al latte di capra, barbabietola, alloro 25€

**Chianina beef filet, Parmesan cream, red wine sauce, black truffle, thyme brioche** <sup>1,3,7,9</sup>

Filetto di Chianina, crema di parmigiano, ristretto al vino rosso, tartufo nero, brioche al timo 46 €

**Mediterranean sole, potato millefeuille, bearnaise sauce** <sup>3,4,7,12</sup>

Sogliola del Mediterraneo, millefoglie di patate, salsa bernese 36 €

**Deer loin, cauliflower, beetroot, pink grapefruit** <sup>7,9</sup>

Lombata di cervo, cavolfiore, barbabietola, pompelmo rosa 30€

**Milanese style veal cutlet, roasted potatoes** <sup>1,3,7</sup>

Costoletta di vitello alla Milanese, patate sauté 35 €

**Cauliflower 2 ways, beetroot** <sup>3</sup>

Cavolfiore CBT, barbabietola 28€

**I CLASSICI 25€**

Spaghetti al pomodoro e basilico fresco <sup>1</sup>

Spaghetti al pesto ligure e pomodorini datterini <sup>1, 5, 8</sup>

Spaghetti al ragù alla Bolognese <sup>1, 19</sup>

Rigatoni alla cacio e pepe <sup>1, 3, 7</sup>

Rigatoni alla Carbonara <sup>1, 19, 7, 4</sup>

Rigatoni all'Amatriciana <sup>1, 19</sup>

Rigatoni alla Gricia <sup>1, 19, 7</sup>

Risotto alla Milanese con pistilli di zafferano <sup>7</sup>

GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE ON REQUEST

**DOLCE**

Tiramisù <sup>1,3,7</sup> 14 €

Lemon tart <sup>1,7,8</sup> 14 €

A variation of toast & butter & jam <sup>1,3,7</sup> 14 €

Babà for 2 with Rum whipped cream Beretta 1950 <sup>1,3</sup> 20 €