

"Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene se non ha mangiato bene". Virginia Woolf

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1	0	CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2	0	CROSTACEI e prodotti derivati
3	0	UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6	800	SOIA e prodotti derivati
7	0	LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8	0	FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardinim occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistarchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9	1	SEDANO e prodotti derivati
10	9	SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come S0 ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14	0	MOLLUSCHI e prodotti derivati

 Materia prima surgelata all'origine Raw material frozen at origin

Il nostro pane contiene lattosio

Antipasti da condividere

Degustazione di salumi e formaggi accompagnati da giardiniera in agrodolce (1, 5, 7, 8, 9, 10, 12) 20

Vitello tonnato della tradizione, cotto a bassa temperatura (1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 12) 16

Carpaccio di Black Angus leggermente affumicato, servito con mousse di caprino, noci e olio al tartufo (1, 7, 8, 12) 16

Bruschetta con burrata, acciughe del mar Cantabrico e broccoletti ripassati (1, 4, 7, 9, 12) 15

Burrata su letto di scarola brasata con uvetta e pinoli (1, 7, 8, 9) 15

Gorgonzola al cucchiaio con pere e crostoni di pane caldo (1, 7) 15

<u>i Piattini</u>

Polpette di Fassona al sugo di pomodoro (1, 3, 5, 7, 12)	10
Tomino avvolto nello speck con cavolo viola marinato al miele di castagno (1, 7, 9)	10
Lardo di Colonnata con pecorino e miele (1, 7, 12)	8
Sopressa Veneta con frittatina alle erbe (1, 3, 7, 9)	7
Culaccia di Parma con foie gras e pan briosche (1, 7, 8, 9, 10, 12)	10

"Cucinare è come amare... o ci si abbandona completamente o si rinuncia". A.Von Horné



Gnocchi al Castelmagno e nocciole tostate,	
profumati al tartufo 🍑 (1, 3, 7, 8, 12)	14
Gnocchi al ragù di cinghiale* e porcini (1, 3, 7, 9, 12)	14
Gnocchi con fonduta di toma val d'Ossola, gratinati al forno ◎ (1, 3, 7)	13
Gnocchi con salsiccia, cavolo nero e scaglie di pecorino di Pienza (1, 3, 7, 9)	13
Gnocchi al ragù di Fassona piemontese (1, 2, 3, 7, 9, 12)	13
Gnocchi al ragù alla genovese (1, 3, 7, 9, 12)	13
Gnocchi con crema di taleggio, pere e speck croccante (1, 3, 7)	12
Gnocchi con tonno rosso, pomodori confit e olive taggiasche (1, 2, 3, 4, 7, 14)	15
Gnocchi con mazzancolle*, crema allo zafferano e bacon croccante (1, 2, 3, 7, 12, 14)	14
Gnocchi alla "Sorrentina" 🎱 (1, 3, 7)	12

bis di gnocchi, minimo per 2 persone 15 tris di gnocchi, minimo per 2 persone 18 nei bis e nei tris ogni scelta di pesce comporta una maggiorazione di 2,5

[&]quot;Il mondo ipocrita non vuol dare importanza al mangiare, ma poi non si fa festa, civile o religiosa, che non si distenda la tovaglia e non si cerchi di pappare delmeglio".

Risotti

Risotto al Castelmagno, mantecato al burro tartufato 🚳 (7, 12)	15
Risotto "Valganna" con birra Poretti 6 luppoli, speck e scaglie di Bellalodi (1, 7, 12)	12
Risotto ai porcini e mirtilli* 🚳 (7, 12)	13
Risotto alla zucca Delica salsiccia e crema di Lodigiano (7, 12)	13
Risotto con cavolfiore, acciughe e crumble di pane ai cereali (1, 4, 7, 12)	12
Risotto al taleggio con chutney di pere e zafferano 🎯 (7, 12)	13
Risotto alla Barbera, radicchio di Treviso mantecato al Montasio 🎯 (7, 9, 12)	13
Risotto con tentacolo di polpo*, cime di rapa leggermente piccante e burrata (2, 4, 7, 9, 12)	14
Risotto allo zafferano con spuma di Parmigiano e perle di balsamico 🎯 (7, 12)	14
Risotto con code di gambero* e spinacino novello, mantecato con robiola e pepe rosa (2, 4, 7, 9, 14)	15

bis di risotti, minimo per 2 persone 15 tris di risotti, minimo per 2 persone 18 nei bis e nei tris ogni scelta di pesce comporta una maggiorazione di 2,5

MERCOLEDÌ: Risotto alla milanese con ossobuco (1, 7, 12, 14) € 22



Tagliatelle al guanciale e cipolla di Tropea (1, 3, 9, 12)	13
Spaghetti con polpette al pomodoro (1.7,9,12)	13
Maccheroncini all'astice*, burrata e olio al basilico (1, 2, 3, 4, 7, 14)	18
Spaghettoni alla carbonara (1, 3, 7)	12
Ravioli ai porcini su crema di Castelmagno e tartufo (1, 3, 7)	15
Zuppa di cipolle in crosta di pane (1, 7, 9)	12

La pasta che utilizziamo è del nostro **Pastificio Dò** Uova e Farina di primissima qualità



[&]quot; In italia siamo riusciti a trasformare in una cerimonia anche la consuetudine più breve: il caffè espresso bevuto in piedi davanti al bar."

IL Bar

Acqua Naturale / Frizzante	2,5
Vino sfuso 1/4 Vino sfuso 1/2	5
Vino sfuso 1 litro	14
Birra Poretti 20 cl	4,5
Birra Poretti 40 cl	6
Bibite	4
Caffè	2,5
Decaffeinato	3
Orzo	3
Ginseng	3
Caffè corretto	4
Grappa	6
Grappa selezione	10
Amari	5
Amari selezione	8
Selezione super alcolici	10
Gin tonic	12
*Gin tonic selezione	16
Coperto	3

G.B. Show



Antipasti

Selection of cold cuts and cheeses served with sweet-and-sour pickled vegetables (1, 5, 7, 8, 9, 10, 12)	20
Traditional veal with tuna sauce slow-cooked at low temperature (1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 12)	16
Lightly smoked Black Angus carpaccio with goat cheese mousse, walnuts, and truffle oil (1, 7, 8, 12)	16
Bruschetta with burrata cheese and Cantabrian anchovies with sautéed broccoli rabe (1, 4, 7, 9, 12)	15
Burrata on braised escarole with raisins and pine nuts (1, 7, 8, 9)	15
Creamy gorgonzola cheese with pears and warm bread crostini (1, 7)	15



Fassona beef meatballs in tomato sauce (1, 3, 5, 7, 12)	10
Tomino cheese wrapped in speck with honey-marinated red cabbage (1, 7, 9)	10
Lardo di Colonnata with pecorino cheese and honey (1, 7, 12)	8
Sopressa salami with herb frittata (1, 3, 7, 9)	7
Parma culaccia ham with foie gras served with brioche bread (1, 7, 8, 9, 10, 12)	10

Gnocchi

Gnocchi with Castelmagno cheese and toasted hazelnuts, truffle scented ◎ (1, 3, 7, 8, 12)	14
Gnocchi with wild boar* ragout and porcini mushrooms (1, 3, 7, 9, 12)	14
Gnocchi with Toma cheese fondue from Val d'Ossola, oven-gratinated (1, 3, 7)	13
Gnocchi with sausage, black cabbage and Pecorino di Pienza shavings (1, 3, 7, 9)	13
Gnocchi with Fassona beef ragout (1, 2, 3, 7, 9, 12)	13
Gnocchi with Genovese ragout (slow-cooked onions and beef) (1, 3, 7, 9, 12)	12
Gnocchi with bluefin tuna, confit tomatoes and Taggiasca olives (1, 2, 3, 4, 7, 14)	15
Gnocchi with guanciale and Tropea onion (1, 3, 7, 9)	12
Gnocchi with king prawns*, saffron cream and crispy bacon (1, 2, 3, 7, 12, 14)	14
Gnocchi alla "Sorrentina" (with tomato, mozzarella and basil, oven-baked) (1, 3, 7)	12

bis of gnocchi, minimum 2 persons 15 tris of gnocchi, minimum 2 persons 18 every choice of fish with bis or tris at supplement 2,5

Risotti

Risotto with Castelmagno cheese, finished with truffle butter (7, 12)	15
"Valganna" Risotto with Poretti 6 hops beer, speck and Bellalodi cheese shavings (1, 7, 12)	12
Risotto with porcini mushrooms and blueberries* (7, 12)	13
Risotto with Delica pumpkin, sausage and Lodigiano cream (7, 12)	13
Risotto with cauliflower, anchovies and multigrain bread crumble (1, 4, 7, 12)	12
Risotto with Taleggio cheese, pear chutney and saffron (7, 12)	13
Risotto with Barbera wine and Treviso radicchio, creamed with Montasio cheese (7, 9, 12)	13
Risotto with octopus* tentacle, slightly spicy turnip tops and burrata (2, 4, 7, 9, 12)	14
Risotto with saffron, Parmesan espuma and balsamic pearls (7, 12)	14
Risotto with prawns* and baby spinach, creamed with robiola cheese and pink pepper (2, 4, 7, 9, 14)	15

bis of risotti, minimum 2 persons 15 tris of risotti, minimum 2 persons 18 every choice of fish with bis or tris at supplement 2,5





Tagliatelle with guanciale and Tropea onion (1, 3, 9, 12)	13
Spaghetti with meatballs in tomato sauce (1, 7, 9, 12)	13
Maccheroncini with lobster*, burrata and basil oil (1, 2, 3, 4, 7, 14)	18
Spaghettoni alla Carbonara (1, 3, 7)	12
Ravioli with porcini mushrooms, served on Castelmagno cream with truffle 🚳 (1, 3, 7)	15
Onion soup with bread crust (1, 7, 9)	12

The pasta we serve is produced in-house by our **Pastificio Dò** made with the finest quality eggs and flour





Piazza San Rocco Ligurno



wifi libero