



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

Virginia Woolf

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		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		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdales comarum</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		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 SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati



Piatto ideale per vegetariani



Piatto vegano

* 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 cucchiaino con pere e crostoni di pane caldo 🌱 (1, 7)	15

i Piattini

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



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 cime di rapa, salsiccia e scaglie di ricotta salata (1, 3, 7, 12)	12
Gnocchi al ragù alla bolognese (1, 3, 7, 9, 12)	13
Gnocchi con crema di taleggio, pere e speck croccante (1, 3, 7)	12
Gnocchi al guanciale e cipolla di Tropea (1, 3, 7, 9)	13
Gnocchi al polpo* in salsa leggermente piccante (1, 2, 3, 4, 14)	14
Gnocchi in guazzetto di gamberi*, calamari spillo* e olive taggiasche (1, 2, 3, 4, 7, 14)	15
Gnocchi con crema di parmigiano 30 mesi, chips di crudo di Parma e riduzione di balsamico (1, 3, 7, 12)	13

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

*" 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 del meglio".*

Artusi

Risotti



Risotto al Castelmagno, mantecato al burro tartufato	🌿 (7, 12)	15
Risotto “Valganna” con birra Poretto 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 bresaola affumicata della Valtellina, mele Smith e toma della Valsesia	(7, 12)	14
Risotto allo zafferano e culatello con chips di Parmigiano	(7, 12)	13
Risotto alla Barbera, radicchio di Treviso mantecato al Montasio	🌿 (7, 9, 12)	13
Risotto allo zafferano e mazzancolle* con stracciatella e polvere d’aglio nero di Voghera	(2, 4, 7, 14)	15
Risotto con polpo, barbabietola e spinacini novelli	(2, 4, 7, 9, 14)	14
Risotto al Taleggio, mela cotta alla cannella e nocciole tostate	🌿 (7, 8, 12)	13

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

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

Utilizziamo solo riso della Riserva San Massimo

Pasta fresca



Maccheroncini al ragù di salsiccia, cavolo nero e scaglie di pecorino di Pienza (1, 3, 7, 9)	12
Ravioli ai porcini con burro e timo, su crema di patate di montagna  (1, 3, 7)	15
Spaghettoni con guazzetto di polpo*, cipolle di Tropea e capperi (1, 2, 3, 4, 14)	14
Tonnarelli Cacio & Pepe  (1, 7)	12
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*



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

B.S

IL Bar



Acqua Naturale / Frizzante	2,5
Vino sfuso 1/4	5
Vino sfuso 1/2	8
Vino sfuso 1 litro	14
Birra Poretto 20 cl	4,5
Birra Poretto 40 cl	6
Birra artigianale 50 cl	9
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

*" Le cose più belle della vita
sono immorali o sono illegali;
oppure fanno ingrassare".*

G.B. Shaw



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

i Piattini

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 turnip tops, sausage and salted ricotta shavings (1, 3, 7, 12)	12
Gnocchi with Bolognese ragout (1, 3, 7, 9, 12)	13
Gnocchi with Taleggio cream, pears and crispy speck (1, 3, 7)	12
Gnocchi with guanciale and Tropea onion (1, 3, 7, 9)	13
Gnocchi with octopus* in a lightly spicy sauce (1, 2, 3, 4, 14)	14
Gnocchi in a stew of prawns*, baby squid* and Taggiasca olives (1, 2, 3, 4, 7, 14)	15
Gnocchi with 30-month Parmesan cream, Parma ham chips and balsamic reduction (1, 3, 7, 12)	13

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 Poretto 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 smoked Valtellina bresaola, Smith apples and Valsesia toma cheese (7, 12)	14
Risotto with saffron and culatello, Parmesan chips (7, 12)	13
Risotto with Barbera wine and Treviso radicchio, creamed with Montasio cheese 🌿 (7, 9, 12)	13
Risotto with saffron and king prawns*, stracciatella cheese and black garlic powder from Voghera (2, 4, 7, 14)	15
Risotto with octopus, beetroot and baby spinach (2, 4, 7, 9, 14)	14
Risotto with Taleggio cheese, baked apple with cinnamon and toasted hazelnuts 🌿 (7, 8, 12)	13

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

Pasta fresca



Maccheroncini with sausage ragout, black cabbage and Pecorino di Pienza shavings (1, 3, 7, 9)	12
Ravioli with porcini mushrooms, butter and thyme, served on a mountain potato cream 🌿 (1, 3, 7)	15
Spaghettoni with octopus* stew, Tropea onions and capersi (1, 2, 3, 4, 14)	14
Tonnarelli Cacio & Pepe 🌿 (1, 7)	12
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*



Facciata Giardino Pubblico



wifi libero