

STARTERS

- UN FILETTO AL PEPE VERDE VERAMENTE AL SANGUE** 14 €
BEEF TARTARE GREEN PEPPER MAYONNAISE
- HO RILETTO LA RICOTTA** 13 €
GUINEA-FOWL RILLETTES, BAKED RICOTTA WITH JUNIPER AND LEMON SCENT PLUM CHUTNEY
- PEPERONATA LOMBARDA** 12 €
QUARTIROLO LOMBARDO FRIGGITELLI AND PEPPER MOLASSES
- UN FILM A LUCI ROSSE** 13 €
MUSSELS, POTATOES, BROAD BEANS AND PARSLEY OIL

FIRST COURSES

- IL BAUSCIA MI HA FREGATO (MINIMUM 2 PEOPLE)** 15 €
SAFFRON RISOTTO AND LEEK MARROW
- LA TIPICA MALGA A PARONA** 16 €
RICOTTA GNOCCHI, GREEN SAUCE, SMOKED HERRING, MARINATED YOLK
- DAI UN DITO E TI PRENDE LA MANO** 14 €
RISOTTATI DITALINI, BREAD FOAM AND PARMESAN CRUMBLE
- IL CONIGLIO È NELLA TANA** 15 €
OPEN RAVIOLO, RABBIT AND HERBS

SECOND COURSES

QUESTO MARE È DI-VINO MACKEREL, AGRETTI, WHITE WINE SAUCE AND CRUNCHY BREAD	15 €
SCIOGLI LE TRECCIE AI CAVALLI HORSE LOIN, SALAD, MUSTARD GRAIN AND LEMON OIL	18 €
N'UOVO TURKISH EGG	15 €
MA-LE LINGUE? BEEF TONGUE, BERNESE SAUCE, ASPARAGUS, HONEY AND MUSTARD	17 €

DESSERTS

IL BEPPE COLPISCE ANCORA! TIRAMISU'	7 €
BRICIOLA SBRISOLONA, ROSEMARY ICE CREAM AND MOU SAUCE	8 €
MA NON ERA UNA PANNA COTTA? MILK CREAM WITH TONKA BEAN SCENT, SALTED CARAMEL, EARTH OF BREAD	7 €
OPS! MI È BASCATA LA CHEESECAKE! BASQUE CAKE	7 €

COVER 2,50€

WATER 2,50€

SIDE DISH 7,00€

TASTING MENU

MINIMUM 2 PEOPLE

(THE MENU IS INTENDED FOR ALL PEOPLE AT THE TABLE)

UN FILETTO AL PEPE VERDE VERAMENTE AL SANGUE

BEEF TARTARE GREEN PEPPER MAYONNAISE

HO RILETTO LA RICOTTA

GUINEA-FOWL RILLETTES, BAKED RICOTTA WITH JUNIPER AND LEMON SCENT
PLUM CHUTNEY

LA TIPICA MALGA A PARONA

RICOTTA GNOCCHI, GREEN SAUCE, SMOKED HERRING, MARINATED YOLK

DAI UN DITO E TI PRENDE LA MANO

RISOTTATI DITALINI, BREAD FOAM AND PARMESAN CRUMBLE

MA-LE LINGUE?

BEEF TONGUE, BERNESE SAUCE, ASPARAGUS, HONEY AND MUSTARD

MA NON ERA UNA PANNA COTTA?

MILK CREAM WITH TONKA BEAN SCENT, SALTED CARAMEL, EARTH OF BREAD

45€ PER PERSON