



Calamari alla piastra su insalata di lenticchie e rapa rossa 13€

Soffice al Pecorino con crema di cannellini e chips di zucca 12€

Fior di Carciofo gratinato ripieno di gamberi con salsa zafferano 15€

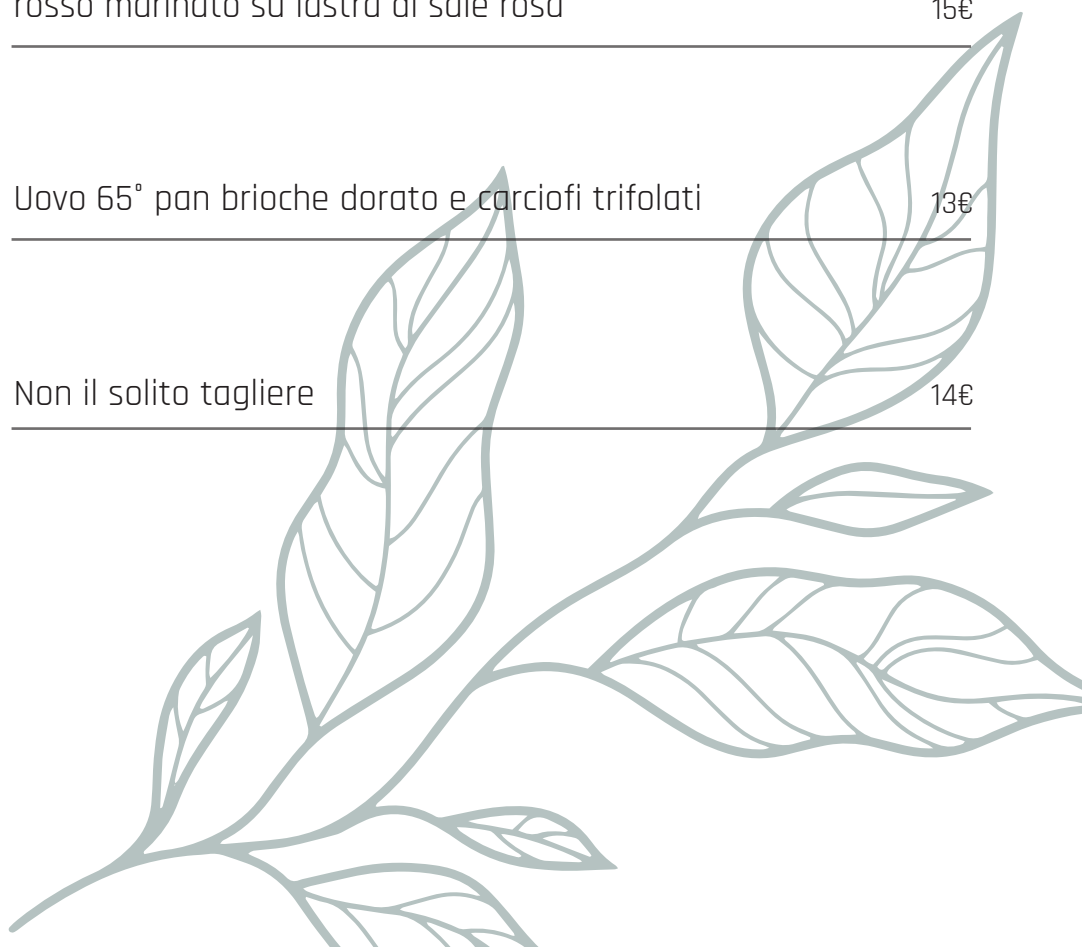
Cardoncelli arrosto su fonduta al pecorino e croccante di polenta 14€

Carpaccio di Wagyu alla fiamma con radicchio rosso marinato su lastra di sale rosa 15€

Uovo 65° pan brioche dorato e carciofi trifolati 13€

Non il solito tagliere 14€

Antipasti



Bicchiexperience

VENI, VIDI, EDI

Menù degustazione

Abbiamo deciso di uscire dai classici schemi

Il menù sarà composto da
sei portate a mano libera secondo:

Fantasia, ispirazione, mercato e creatività
è un azzardo certo,
ma vogliamo riuscire a stupirvi sempre di più

55€

Bevande escluse

Degustazione vini

30€





Menù

La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano
che la scoperta di una nuova stella.

(Anthelme Brillat-Savarin)



Coperto 3€



Risotto alla crema di scampi e gel al Campari
(Minimo per due persone) 17€

Tortelli ripieni di broccoli ed alici all'aglio olio e
peperoncino 13€

Ravioli al brasato glassati al valpolicella 13€

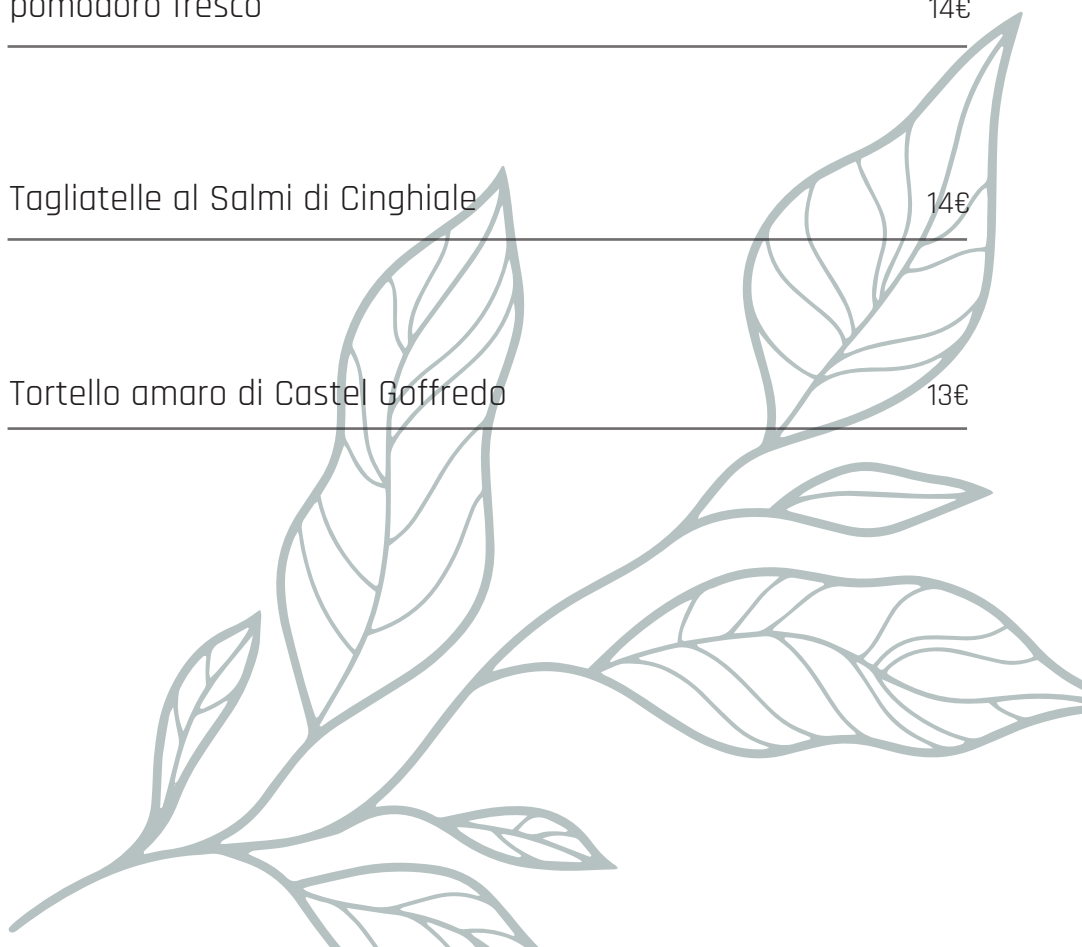
Chicche di patate con crema di rapa rossa, colatura al
gorgonzola e noci 12€

Calamarata con ragù di moscardini e
pomodoro fresco 14€

Tagliatelle al Salmi di Cinghiale 14€

Tortello amaro di Castel Goffredo 13€

Pizini





La margherita sbagliata

Base bianca, fiordilatte, in uscita stracciatella di bufala, pomodorini, olio al basilico, misticanza
Pinsa 11€

Giuseppe Verdi

Pomodoro, fiordilatte, in uscita scaglie di grana, prosciutto di Parma 24 Mesi Az. Ziveri, misticanza
Gourmet 14€

Ernest Hemingway

Pomodoro, fiordilatte, in uscita mozzarella di bufala, misticanza, black angus, olio al limone
Gourmet 14€

Gioachino Rossini

Pomodoro, fiordilatte, in uscita formaggio erborinato, pomodoro confit, cipolle rosse brasate, misticanza, pancetta della Giovanna
Gourmet 15€

Giovanni Verga

Base bianca, fiordilatte, in uscita Stracciatella, crudo di gamberi rossi di Sicilia, belga caramellata, valeriana, olio al limone
Scrocchiarella al riso venere 24€

Luigi Gonzaga

Crema di zucca mantovana, fiordilatte, in uscita pancetta della giovanna e scaglie di provolone, valeriana
Scrocchiarella al riso Venere 18€

Hirohito

Base bianca scamorza in uscita funghi trifolati, 140gr di wagyu alla piastra
Scrocchiarella 26€

Pizza



Girolamo Farnese

Pesto Alla Genovese, fiordilatte, in uscita mozzarella di bufala, pomodoro confit, mortadella, misticanza, pistacchi Gourmet 15€

Capitan Fracassa

Pomodoro, in uscita baccala cbt, polvere di olive, olio alla menta ed aglio, zucchine grigliate, valeriana Pinsa 18€

Annibale

Pomodoro mozzarella in uscita coppa piacentina, ragù di funghi trifolati, valeriana Gourmet 15€

Dolores Ibarurri v.2

Pomodoro, fiordilatte, in uscita bufala, acciughe del Cantabrico, polvere di capperi di Pantelleria, olive taggiasche, misticanza Gourmet 15€

Giuseppe Garibaldi

Pomodoro, scamorza, in uscita fiordilatte, verdure grigliate, misticanza Gourmet 14€

Gandhi

Olio in uscita, biette ripassate, pomodorini confit, chips di zucca e cremoso di anacardi Scrocchiarella 18€

Aggiunta extra 1€
Aggiunta extra gourmet 2€
Base riso venere 6€
Base scrocchiarella 6€

D'Autore



Secondi

Filetto di manzo alla griglia con patate arrosto 24€

Lombetto di Cervo arrosto composta di cipolle rosse e broccoli 22€

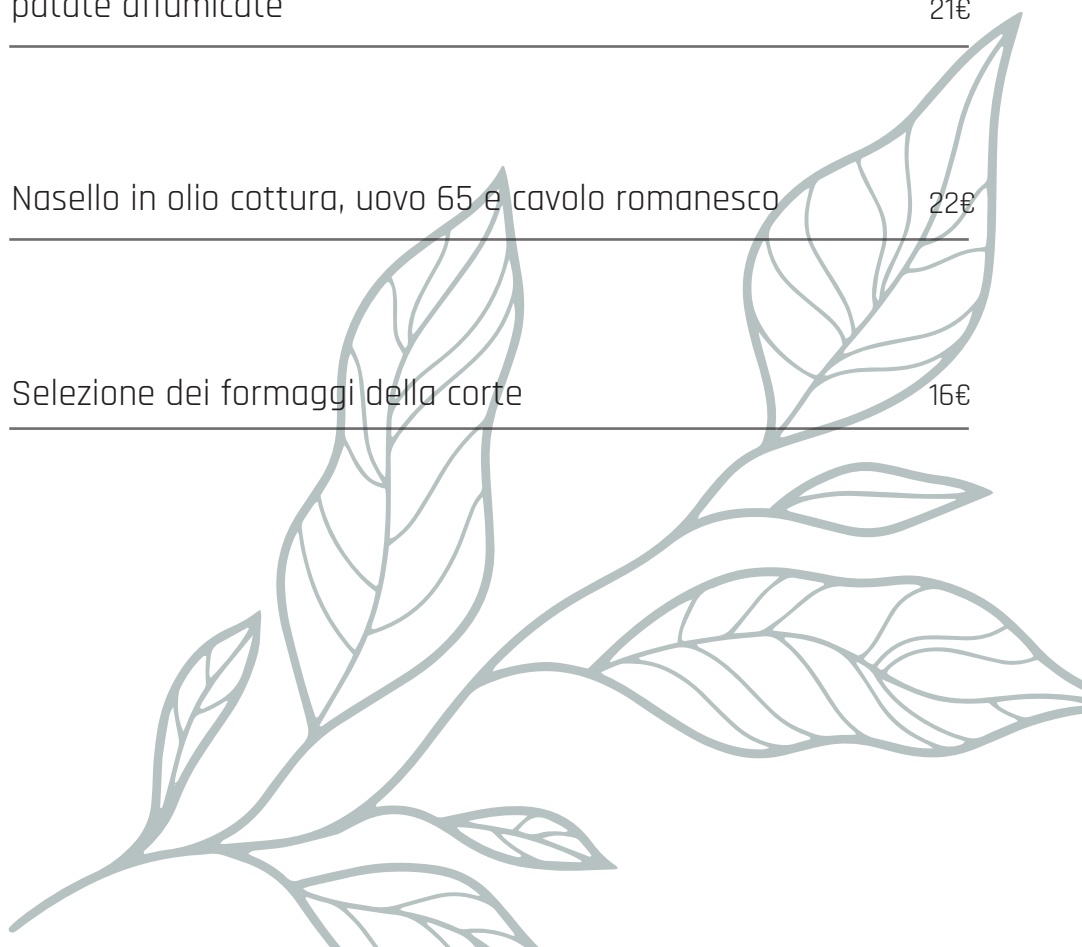
Trancio di branzino con funghi trifolati e salsa allo zafferano 24€

Tempeh laccato alla teriaky con petali di cipolla alla soia hummus di rapa rossa 18€

Cubo di manzo brasato laccato al lambrusco con patate affumicate 21€

Nasello in olio cottura, uovo 65 e cavolo romanesco 22€

Selezione dei formaggi della corte 16€





Insalata mista 6€

Verdure alla griglia 6€

Verdure al vapore 6€

Patate arrosto 6€

Patate fritte 6€

Contorni

