

## ACQUA

Filette naturale	cl 75	euro 4,00
Filette gasata	cl 75	euro 4,00
Filette leggermente gasata	cl 75	euro 4,00

## SOFT DRIKS

Coca Cola	cl 20	euro 4,00
Coca Cola Zero	cl 20	euro 4,00
Fiver Tree Indian Tonic	cl 20	euro 5,00
Fever Tree Ginger Beer	cl 20	euro 5,00
Galvanina The Limone	cl 35	euro 6,00
Galvanina The Pesca	cl 35	euro 6,00

## BIRRA

Baladin Isaac	cl 33	euro 6,00
Baladin Nora	cl 33	euro 6,00
Baladin L'Ippa	cl 33	euro 6,00
Baladin Super Bitter	cl 33	euro 6,00
Baladin Nazionale Gluten Free	cl 33	euro 6,00
Baladin Botanic Analcolica	cl 33	euro 6,00

## CAFFETTERIA

Caffè Carnera Miscela Brasile e Messico		
Espresso		euro 3,50
Espresso macchiato		euro 4,00
Cappuccino		euro 5,00
Caffè Americano		euro 4,00
Caffè Corretto		euro 6,00
Decaffeinato		euro 3,50

Acetaia Delizia Estense  
Sassuolo (MO)



Caffè Carnera  
Milano (MI)



Consorzio Vacche Rosse  
Reggio Emilia



Latteria Soresina  
Soresina (CR)



Mancini Pastificio Agricolo  
Monte San Pietrangeli (FM)



Marco D'Oggiono Prosciutti  
Oggiono (LC)



Molino Pasini  
Marcaria (MN)



New Gala Fruit - Mercato Ortofrutticolo  
Milano



Sommariva  
Albenga (SV)



Tartufi Meneghini  
Milano (MI)



Zaccaria  
Salussola (BI)



### ***Materia prima con cucina***

Possiamo dirti che cosa abbiamo in menu oggi, ma non quello che ci sarà domani. È il Mercato che lo decide, regalandoci il miglior prodotto del giorno: quello più buono, più fresco. Lavoriamo la materia prima per darle un senso nuovo, senza snaturarne l'essenza. L'ingrediente ci suggerisce il piatto, la nostra gestualità lo esalta alla ricerca della vostra soddisfazione.

### **BLT Sandwich**

pumpkin bread, bacon, lettuce, tomato, potatoes (1,3,7)

Euro 20,00

### **Piadina**

Piadina sfogliata, Parma ham, squacquerone cheese, rocket (1,7)

Euro 16,00

### **RAW Salad**

Radish, pear, gorgonzola cheese, raspberries, nuts (7)

Euro 14,00

### **Soup**

cauliflower, pecorino cheese cream, crispy bread (1,7)

Euro 16,00

### **Tagliatella**

Tagliatelle home made pasta, pumpkin, pork cheek, Parmigiano cheese (1,3,7)

Euro 18,00

### **White Truffle**

Tagliatelle home made pasta, butter, white truffle 4g (1,3,7)

Euro 40,00

### **Braised Meat**

Braised beef, red wine sauce, mashed potatoes, carrots (7)

Euro 26,00

### **French Toast**

French Toast, red fruits, vanilla ice cream (1,3,7,8)

Euro 10,00

### **Profitterol**

Chantilly cream, dark chocolate (1,3,7,8)

Euro 12,00

### **Pear Sorbet (1,8)**

Euro 6,50

### **Affogato al caffè (3,7)**

Euro 7,00

### **BLT Sandwich**

Pane alla zucca, collinetta, lattuga romana, pomodoro, patate (1,3,7)

Euro 20,00

### **Piada sfogliata**

Piadina sfogliata, prosciutto crudo 16 mesi, squacquerone, rucola (1,7)

Euro 16,00

### **L'orto di RAW**

Insalata di radicchi, pere, gorgonzola, lamponi, noci (7)

Euro 14,00

### **Vellutata**

Cavolfiore arrostito, fonduta di parmigiano, nocciole, crostini(1,7,8)

Euro 16,00

### **Tagliatella**

Tagliatelle, zucca, guanciale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (1,3,7)

Euro 18,00

### **Tartufo bianco**

Tagliatelle, burro, tartufo bianco 4g (1,3,7)

Euro 40,00

### **Brasato**

Brasato al vino rosso, purè di patate, carote (7)

Euro 26,00

### **Pain Perdu**

French Toast, frutti di bosco e gelato alla crema (1,3,7)

Euro 10,00

### **Profitterol**

Crema chantilly, cioccolato fondente (1,3,7,8)

Euro 12,00

### **Sorbetto alla pera (1,8)**

Euro 6,50

### **Affogato al caffè (3,7)**

Euro 7,00