

# ANTIPASTI

## MISTO DELLA CASA

Salumi della nostra terra e stuzzicanti contorni.  
IL NOSTRO PIATTO PIÙ VENDUTO – 10,00  
consigliato con un calice di Lugana DOC 2015 Cantine Scolari – 3,00

## Antipasto Cremona

Salame cremonese di nostra produzione, Provolone Valpadana DOP, Giardiniera casalinga – 9,00  
consigliato con un calice di Oltrepo Pavese DOC Riesling Frizzante Le Gerle – 3,00

## Tartare di manzo piemontese

Manzo fassone piemontese certificato, condito al tavolo secondo le vostre indicazioni e sotto i vostri occhi – 14,00  
consigliato con un calice di Langhe DOC Nebbiolo 2015 Cascina Chicco – 4,00

## Culatello di Zibello DOP 🍄 con focaccine caserecce

Il Re dei salumi italiani nella versione "Presidio Slow Food" di Massimo Spigaroli: solo da maiali allevati in loco e stagionatura minimo due estati in ambienti naturali – 16,00  
consigliato con un calice di Franciacorta DOCG Brut Bredasole – 4,00

## Antipasto di mare

Pregiatissimi gamberi rossi crudi di Mazara del Vallo; Tartare di tonno rosso; Pane, burro e acciughe di Sicilia – 14,00  
consigliato con un calice di Alto Adige DOC Gewurztraminer Cantina Termeno – 4,00

## Gösafer 🍄

Crema di Sardina tradizionale essiccata del lago d'Isèo "Presidio Slow Food" con pinzimonio e polenta – 10,00  
consigliato con un calice di Franciacorta DOCG Brut Bredasole – 4,00

## NELL'ATTESA...

Piccola entrée della casa con calice di Franciacorta DOCG – 4,00  
Solo l'entrée – 2,00

# PRIMI PIATTI

## TRIS DI PRIMI (minimo 2 persone)

Marubini con salsa di noci e grana padano, Tortelli di patate, fonduta di Salva e tartufo nero, Gnocchi rosa con ragù d'anitra e funghi chiodini. IL NOSTRO PRIMO PIÙ SCELTO – 14,00  
consigliato con un calice di Corvina Veronese IGT Justo 2014 Cesari – 3,00

## Pappardelle al sugo di Culatello e Bagoss

Pasta fresca fatta in casa con un sugo che unisce i due "Presidi Slow Food" più pregiati vicino a noi: il Culatello (il Re dei salumi italiani) e il Bagoss (formaggio bresciano di malga) – 12,00  
consigliato con un calice di Barolo Serralunga DOCG 2012 Fontanafredda – 5,00

## Gnocchi rosa con ragù d'anitra e funghi chiodini

Il nostro primo più imitato, retaggio di quando la "rezidura" portava in tavola gli avanzi degli arrostiti domenicali per condire i piatti poveri come gli gnocchi di patate – 9,00  
consigliato con un calice di Corvina Veronese IGT Justo 2014 Cesari – 3,00

## Risotto bianconero con gamberi e carciofi

Riso Venere Nero e Riso Basmati conditi con code di gamberi e carciofi freschi – 12,00  
consigliato con un calice di Lugana DOC 2015 Cantine Scolari – 3,00

## Marubini in brodo "Antica Cremona" opure con salsa di noci e grana padano

Raviolo di carne tipico di Cremona ripieno di carne – 10,00  
consigliato con un calice di Gutturnio Superiore DOC 2013 Luretta – 4,00

## Tortelli di patate con fonduta di Salva Cremasco e tartufo nero

I migliori tartufi incontrano le patate e il formaggio della nostra terra – 12,00  
consigliato con un calice di Langhe DOC Nebbiolo 2015 Cascina Chicco – 4,00

# SECONDI PIATTI

## FARAONA 1983

Piatto storico della trattoria, in carta da oltre 30 anni. Una doppia cottura che valorizza la carne rendendola morbida e gustosa – IL CAPOLAVORO DI NONNA GIUSI – 12,00  
consigliato con un calice di Corvina Veronese IGT Justo 2014 Cesari – 3,00

## Bocconcini di cinghiale all'Auvergnate con polenta di Castegnato De.Co.

Da un antico ricettario del '700 cremonese: marinatura leggera, carne tenerissima e cottura lenta lenta – 12,00  
consigliato con un calice di Barolo Serralunga DOCG 2012 Fontanafredda – 5,00

## Tagliata di Angus

Controfiletto di manzo irlandese con rucola e patate gialle di Avezzano – 12,00  
consigliato con un calice di Langhe DOC Nebbiolo 2015 Cascina Chicco – 4,00

## Coscia d'oca arrosto con castagne

La regina del cortile. Cucinata con pancetta e vino bianco e servita con polenta di Castegnato De.Co. – 16,00  
consigliato con un calice di Gutturnio Superiore DOC 2013 Luretta – 4,00

## Scaloppa di foie gras con mostarda casalinga

Piatto gourmet, la qualità a scapito della quantità – 16,00  
consigliato con un calice di Colli Piacentini DOC Malvasia Passita Le Rane Luretta – 4,00

## Tagliata di tonno alla mediterranea

Filetto di tonno rosso spadellato con pomodorini, capperi e olive taggiasche – 15,00  
consigliato con un calice di Alto Adige DOC Gewurztraminer Cantina Termeno – 4,00

## Selezione di formaggi

Sette assaggi assortiti (mucca, capra e pecora) accompagnati da mostarda e marmellate fatte in casa. Il piatto che ogni anno ci vale il premio "LOCALE DEL BUON FORMAGGIO" da Slow Food – 15,00  
consigliato con un calice di Corvina Veronese IGT Justo 2014 Cesari – 3,00

# DESSERT

## FANTASIA DI DESSERT

Assaggio di crema di mascarpone allo zabaione con biscotti, Spuma di torrone di Cremona, Salame di cioccolato  
IL NOSTRO DOLCE PIÙ GOLOSO – 8,00  
consigliato con un calice di Torcolato di Breganze DOC Maculan – 4,00

## Variazioni di cioccolato

Il cioccolato in diverse consistenze: mousse al gianduia, budino cacao e amaretti, salame. GODURIOSA! – 6,00  
consigliato con un calice di Barolo Chinato Borgogno – 4,00

## La colazione dei campioni

Crema di mascarpone allo zabaione con biscotti. Il nostro dolce più storico. BUONISSIMA! – 5,00  
consigliato con un calice di Colli Piacentini DOC Malvasia Passita Le Rane Luretta – 4,00

## Spuma di torrone di Cremona

Una delle famose "Tre T" di Cremona, da noi proposto sotto forma di crema soffice e morbida – 6,00  
consigliato con un calice di Verduzzo Friulano Russiz Superiore – 4,00

## Millefoglie con crema chantilly e fragole

Un classico della pasticceria internazionale, composta al momento sul piatto – 6,00  
consigliato con un calice di Moscato di Pantelleria DOC Kabir Donnafugata – 4,00

## Sbrisolona casalinga con gelato

accompagnato con frutta fresca – 5,00  
consigliato con un calice di Tre Filer Cà dei Frati – 4,00

## Sorbetto al pompelmo rosa – 4,00

Consiglio della cucina: aggiungi Vodka + 2,00