



Menu

Menu PREMIATE TRATTORIE ITALIANE € 50 pp
4 portate a scelta con 3 calici in abbinamento

Menu degustazione PREMIATE TRATTORIE ITALIANE € 60pp
8 mezze portate con 3 calici in abbinamento

Aperitivi

- Spumante Rosé Extra Dry dell'OltrePo Pavese (al calice) € 5,00
- Franciacorta Brut (al calice) € 5,00
- Champagne Brut (al calice) € 8,50
- Negroni in Barrique € 4,50
- Vermouth & Soda € 4,50
- Lambretta Spritz (kir populaire) € 4,50
- Polpette Extra (6 unità) € 3,00

Antipasti

La Frittata & La Giardiniera € 8

Lumache nostrane alla moda di Borgogna € 10 (6 unità) € 18 (12 unità)

Foie Gras en Terrine con pan brioche € 15

Baccalà in umido € 13

Piatto di Pesce all'isolana: luccio in salsa, anguilla marinata e carpioni € 14

Antipasto LA CREPA (i salumi, la frittata e la giardiniera) € 13

Re Culatello (la nostra selezione – invecchiamento minimo 20 mesi) € 14

Spalla cotta (servita tiepida) tagliata al coltello con salsa verde € 14

Jamón Pata Negra de Bellota **Joselito**® “Gran Reserva” € 18

Tutta la pasta è fatta a mano e di nostra produzione.
Tutti i piatti vengono serviti contornati da verdure stagionali, talvolta di nostra coltivazione.

Primi

Tagliolini con ragù di lago e verdure stagionali € 13

Il Marubino ai tre brodi € 13

Trippa tipica all'isolana € 12

“Savaren” di riso con ragù classico e lingua salmistrata €14

“Gnòc a la mulinèra” ragù di coda di manzo e funghi € 13

Riso all'onda con la nostra “finanziera” € 13

Tortelli di Zucca € 13

Il minestrone autunnale (con pasta fine all'uovo) € 12

Secondi

Lo “Storione del Po” cotto in padella e servito con verdure di stagione € 18

Frittura Mista d'Acqua dolce (paranza secondo disponibilità) € 18

Piatto di pesce pescato del giorno (secondo disponibilità giornaliera) € 18

Cotechino “Vaniglia” con lenticchie, verze e polenta € 15

Boccone di manzo alla piastra (cottura media) € 16

Bollito Misto alla Cremonese con salsa verde e mostarda € 20

Il vitello, l'animella e i funghi (stufato con polenta fresca) € 18

Rognoncini di vitello al Gin € 18

Anatra al sugo di Isola € 18

Scaloppa di fegato grasso d'oca € 20

Formaggi

Assortimento formaggi tipici da 6 tipologie € 14

Assortimento formaggi locali da 3 tipologie € 8

Grana Padano nostra selezione esclusiva con mostarda € 7



*Siamo a vostra disposizione per fornire modifiche e alternative in caso di intolleranze.
Chiedete più informazioni sui possibili allergeni contenuti nei piatti.*