

L A S C A L E T T A

Per Iniziare

- » Sformatino di melanzane, coulis di pomodorini confit e ricotta salata **16**
- » Gallinella in crosta di pane alle erbe crema di asparagi e pomodorini secchi **16**
- » Tartare di manzo, stracciatella e nocciole delle langhe **16**
- » Totani in soutè, passatina di ceci al rosmarino, peperone crusco **16**
- » Petto d'anatra laccato al miele, patate dolci e jus d'arancia **20**

Prime Portate

- » Fusillone con ceci, guancia e pecorino **17**
- » Calamarata cacio e pepe con sashimi di seppia agli agrumi **17**
- » Strozzapreti al ragù bianco di vitello e scaglie di Grana Padano **18**
- » Risotto Carnaroli mantecato con parmigiano 36 mesi allo zafferano (Min. 2 persone) **18**
- » Spaghetti alla chitarra, sarde, pomodorini in oliocottura, burrata e finocchietto **20**

Seconde Portate

- » Strudel di sfoglia ripieno di verza e noci con salsa al parmigiano **24**
- » Maialino da latte croccante con schiacciata di patate e rosmarino **26**
- » Fritto di pesce e verdure (in base al mercato) con composta di limoni **26**
- » Ombrina, scarola ripassata e friggelli **28**
- » Guancia di vitello CBT al Nebbiolo con crema di patate **30**

Dessert

- » Tiramisù della Scaletta **9**
- » Tartare di frutta, gelato al limone, scorza di lime e menta fresca **9**
- » Torta soffice alle mele con gelato alla crema antica **9**
- » Millefoglie con crema pasticcera al limone **9**
- » Flan al cioccolato fondente con cuore morbido **9**
- » Pane e coperto **4**