

ANTIPASTI

lingua 2.0. Hamburger di lingua, peperoni in agrodolce, salsa verde e mayonese al brodo di lingua	20,00
Carpaccio di Ricciola marinato all'orientale, mela verde, mayo agli agrumi e germogli	28,00
Polpo arrosto, soffice di patate, friggirelli e salsa alla curcuma	22,00
Scaloppa di Foie gras d'anatra, pan brioche alla fava tonka e confettura di fichi al Rum	28,00
Battuta di garronese veneta alla carbonara	22,00
Tartare di pescato del giorno	26,00

PRIMI PIATTI

Spaghetto monograno Felicetti, burro acciughe del Cantabrico, caviale Royal food e polvere di lime	28,00
Ti ricordi il pollo della domenica? Raviolo ripieno di pollo arrosto, pop corn di pelle croccante, patate e polvere di rosmarino	20,00
Tagliolino burro e salvia, fonduta al Tombea e tartufo nero	25,00
Gnocchetti di patate e barbabietola, fonduta al gorgonzola di capra e castagne	20,00
Crema di sedano rapa, aglio nero, peperone crusco e sponge croccante al rosmarino	18,00

SECONDI PIATTI

Il nostro piccione: petto leggermente affumicato e cotto al rosa, coscia e alette cotte lentamente, zucca, cipolla rossa, fondo ai porcini e crostino con paté delle sue frattaglie	28,00
Pluma di maiale della Lomellina, carota affumicata, mela al pepe Timut e salsa al wasabi	28,00
Animella di cuore burro e salvia, patate viola, carciofi e ristretto alla senape antica	25,00
Capesante dorate, crema allo zafferano, aglio nero e crostini di pane	28,00
Triglia arrosto, guanciaie di Amatrice, millefoglie di patate, latte di cocco e olio al dragoncello	26,00
selezione di formaggi e marmellate	20,00
BIANCOINSOLITO: Formaggio Salva Cremasco stravecchio riserva erborinato 2018 con chutney di mele e fava tonka e un bicchiere di Vermouth di Torino Pio Cesare	20,00

<p>CAPPERI CHE MENU' (valido per tutti gli occupanti del tavolo) entro le 13,30 o le 21,30</p> <p>Patè di coregone all'olio EVO, pan brioche al fumo e panna cotta alle foglie di cappero</p> <p>Spaghetti al torchio padellati con pesce d'acqua dolce, capperi, e limoni confit</p> <p>Luccio in concia alla Portesina su crema di mais del molino di Bedizzole e salsa verde</p> <p>GARGNANO amore mio</p>	50,00
<p>"QB" MENÙ DEGUSTAZIONE "QB" TASTING MENÙ</p> <p>I menù degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo</p> <p>SETTE portate a ispirazione dello Chef <i>Alberto Bertani</i> -2 ANTIPASTI-2 PRIMI PIATTI-2 SECONDI PIATTI-1 DESSERT- per conoscere il QB, noi e la nostra idea di cucina (coperto e bevande esclusi) entro le13,30-entro le 21,30 </p>	80,00
<p>DOLCI TENTAZIONI</p>	
<p>GARGNANO AMORE MIO Frolla, caramello salato ai capperi, cremoso cioccolato bianco e limoni, chantilly e capperi sabbiati</p>	12,00
<p>Tartelletta al fondente, pralinato alle nocciole e salsa allo Zabaione</p>	12,00
<p>Gelato al fior di latte, meringa, crumble  alla mandorla, caco e marron glacé</p>	12,00
<p>Torta di Rose con salsa vaniglia</p>	10,00
<p>Gelati & Sorbetti fatti in casa</p>	8,00

SIETE PREGATI DI COMUNICARE TEMPESTIVAMENTE ALLO STAFF EVENTUALI INTOLLERANZE E ALLERGIE. GRAZIE

- SPAGHETTI /PASTA BABY 14,00

Menu Vegetariano

LA MILLEFOGLIE DI PATATE , ZUCCA, TARTUFO NERO E TOMBEA

BOTTONI DI PASTA FRESCA ALLA ZUCCA FONDUTA DI BAGOSS E CRUMBLE ALL'AMARETTO

COMPOSIZIONE AUTUNNALE DI VERDURE

SORBETTO ALLA FRUTTA

50,00 (coperto e bevande esclusi) *entro le 13,30-entro le 21,30*