



Benvenuti a L'Artigiano

*Vivi a pieno l'esperienza culinaria tra brace,
cucina ricercata e particolarità del territorio.*

PER INIZIARE

BAO BUN	12 €
Karrage di pollo (fritto giapponese), peperone alla brace, cavolo cappuccio marinato. (1 3 4 5 6 10 11 12)	
BATTUTA DI VACCA VECCHIA VARZESE BIOLOGICA ALLEVAMENTO "I PEP LUNG"	16 €
Salsa olandese, caviale affumicato, cipolla di Breme all'agro di lampone. (2 3 4 7 12)	
ANATRA CONFIT DELL'OLTREPO' PAVESE	17 €
Petto d'anatra cotto delicatamente, vino buttafuoco, mostarda di Voghera. (10 12)	
TUNA BONE MARROW	20 €
Midollo alla brace, crudo di tonno rosso del mediterraneo, pecorino e agrumi. (1 4 7)	
WAGYU FRENCH TOAST	20 €
Tartare di Wagyu italiano 100% fullblood, Az. Agr "Cà Negra", tartufo nero, patè di grana, delicata marmellata di cipolla. (1 3 5 7 10 12)	
BRESAOLA E LARDO DI WAGYU A3 GIAPPONESE selezione	20 €
"Ginkakuji Onishi" distretto di Kyoto e focaccia della casa. (1)	
JAMON IBERICO PATANEGRA 100% BELLOTA	17 €
selezione "Ibesa de los Pedroches" 53 mesi di stagionatura, accompagnato da peperoni del piquillo di Navarra.	

TAGLIERE SELEZIONE IBERICA: **22 €**

- Jamon iberico cebo de campo 50%, selezione “PrinceSan”
- Jamon serrano riserva 18 mesi selezione “PrinceSan”.
- Cecina di vacca vecchia Rubia Gallega selezione “ Discarlux” (bresaola essiccata ed affumicata).

**consigliato per due persone*

TAGLIERE DELLA TRADIZIONE: **19 €**

- Culatello di zibello dop 24 mesi
- Cuore di spalla 18 mesi
- Pancetta cotta ed affumicata in 3 fasi “ La Giovanna”

**consigliato per due persone*

DEGUSTAZIONI FORMAGGI MARCO BERNINI **23 €**

- La moneta di Aristaios
Latte ovino, Rivisitazione della storica ricetta della Feta.
- Adell e il suo timo selvaggio
Latte vaccino, pasta morbida bianca saporita con sfumature di sapore di zola dolce e timo selvatico.
- L.1753 Cartamo
Latte vaccino, pasta saporita giallo arancio tempestata di fiori di Cartamo (falso zafferano)
- Rocco giovane e forte
Latte ovino, Roquefort a pasta bianca.
- Erica in blu
Latte vaccino, erborinato a tre mufte roquefort con lungo affinamento in bagna di rum, frutta passa e mieli.
- Onda
Latte caprino vaccino ,omaggio al mare, pasta saporita olive taggiasche, origano da selvatico da spiaggia(mar ionio)e salsa di alici speziate.

**consigliato per due persone*

PRIMI PIATTI

- RAVIOLO, BEURRE BLANC, GAMBERI ROSA** 16 €
Pasta fresca ripiena di patate dolci, salsa beurre blanc, gambero rosa croccante. (1 2 3 4 5 7 12)
- MEZZAMANICA FELICETTI** 16 €
Burro di wagyu, pancetta cotta e affumicata “La Giovanna”, erbe selvatiche, uova di lompo. (1 2 4 7 10 12)
- TAGLIATELLE ALLA VECCHIA MANIERA** 15 €
Pasta fresca tirata al mattarello, ragù di vacca a fine carriera battuto al coltello. (1 3 6 9 12)
- RIS E LAT, BARBABIETOLA E NOCI** 14 €
Riso dell’Oltrepò mantecato al latte, ridotto di barbabietola e pralinato di noci. (6 7 8 9 12)

I SECONDI DELLA CUCINA

- MAIALINO IBERICO E MELE** 21 €
Coppa di maialino iberico marinato a bassa temperatura e finito sulla brace, crema di mele, senape agrodolce, verza bruciata. (1 7 10 12)
- PECORA GIGANTE BERGAMASCA** 20 €
Roll di pecora, allevamento biologico, “Az. agr. Massimo Balduzzi”, yogurt tostato, polline, topinambur alla brace. (7 9 12)
- POLPO DEL MEDITERRANEO, GUAZZETTO, LEGUMI** 21 €
Polpo e legumi croccanti, guazzetto di pomodoro fresco. (1 2 4 14)
- SEDANO RAPA, FONDO VEGETALE, NOCCIOLE** 17 €
Sedano rapa arrosto, crema di nocciole, caramello di verdure, insalatina di erbe selvatiche. (1 6 8 10)

I CLASSICI DALLA BRACE

Controfiletto di Black angus Uruguay allevamento a cereali "Taurus Gold" (280 gr.)	20€
Filetto di Black angus Uruguay allevamento a cereali "Taurus Gold" (200 gr.)	22€
Ribeye di scottona Danese Ayrshire selezione "Swami", marezzatura SUPREME. Pezzatura base da 300/350 gr .	13,5€/etto
Ribeye di wagyu cross America allevamento "Snake River Farms" (50% wagyu giapponese – 50% black Angus America). Marezzatura 6+. Pezzatura base da 250/300 gr .	27€/etto
Spiedo di Picanha Black angus U.S.A allevamento "Creekstone Farm" Marezzatura Prime (250 gr.)	22€
Stratagliata di Fassona piemontese. (250 gr).	19€
Tagliata di Vacca Vecchia Galiziana "Rubia Gallega" (200 gr.)	22€
Short ribs (costine) di manzo danese "selezione Swami", cotte a bassa temperatura e finite in griglia (500 gr. circa).	19€
Degustazione Wagyu (150 gr) <ul style="list-style-type: none">• Striploin Wagyu australiano "Stone Axe" 100% Fullblood marezzatura 9+• Ribeye Vacca vecchia " Juku" distretto di Kyoto, marezzatura A4 8/12mbs• Striploin di wagyu A5 distretto Giapponese "Satsuma" MBS 12/12. <i>Cottura al tavolo.</i>	75€

CONTORNI

Patate al forno classiche	6€
Patate al forno con panna acida	7€
Insalata di verza marinata	6€
Erbette di campo arrosto	6€
Pannocchia alla brace con maionese alla paprika	7€

DOLCI

Ananas alla brace, mango, cocco e cacao (1 3 7 8)	9€
Cioccolato 65%, banana bread, rhum agricolo (1 6 7 8 12)	10€
Tarte tatin dell'Artigiano, vaniglia del Madagascar, chantilly francese (1 7)	9€
Sorbetto al limone di riviera, torta di mandorle di Varzi	7€
Sorbetto di fragole e panna fresca	8€

C O P E R T O E P A N E 3 . 5 0 €

Se hai allergie o intolleranze rivolgiti al personale di sala che saprà darti le migliori informazioni in merito

ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena);
- 2) Crostacei;
- 3) Uova;
- 4) Pesce;
- 5) Arachidi;
- 6) Soia;
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- 8) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland);
- 9) Sedano;
- 10) Senape;
- 11) Semi di sesamo;
- 12) Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro);
- 13) Lupini;
- 14) Molluschi