



• LA NOSTRA FILOSOFIA •

Lo sappiamo.. "Antica Farmacia dei Sani" è un nome decisamente inusuale.

E' capace però di racchiudere in maniera esplicita la passione e la ricerca di prodotti SANI del nostro territorio che cerchiamo di tradizione lombarda e piemontese attraverso le sapienti mani del nostro chef.

I nostri piatti non sarebbero completi senza i vini della Tenuta Montemagno, di cui siamo orgogliosamente Brand Ambassador.

Ci piace l'idea di considerare il nostro locale come un luogo di "cura" o "rigenerazione" della mente e dello spirito.

Ecco spiegato il nostro
bizzarro nome.

RISTORANTE
ANTICA FARMACIA DEI SANI

Menù

ANTIPASTI

Orologio di formaggi e confetture € 19

Culatello con insalatina fresca di finocchi, mele e nocciole tostate (8,12) € 18

Tartare di Fassona Piemontese con Acciuga del Cantabrico, salsa verde, senape antica e foglia del capperò (3,4,12) € 16

Roastbeef di Vitello con salsa tonnata e germogli (3,4) € 18

Baccalà mantecato con chips di polenta bramata e pomodorini confit (4,7,9) € 18

Menù

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli con crema di basilico, spinaci e menta, semi di girasole tostati e ravanello fresco (7,9) € 18

Tagliatelle fresche al ragù bianco di coniglio e menta (1,3,7,9,12) € 18

Gnocchi di patate e prezzemolo con salsa bisque, polpa di gambero rosso e scaglie di bottarga di muggine (1,2,3,4,7,9) € 23

Menù

SECONDI PIATTI

Tagliata di controfiletto Argentino alla griglia
con patate al forno € 25

Filetto di Manzo Argentino con salsa al pepe
nero, purea di patate e senape antica
(7,9,10,12) € 28

Trancio di Ricciola giapponese scottata e il suo
fumetto con crema di carote all'anice stellato
(4,7,9,12) € 25

CARNE ALLA GRIGLIA

SU PRENOTAZIONE O DISPONIBILITÀ

Costata di Bavarese dry aged (prezzo all'etto) € 8

Fiorentina di Bavarese dry aged (prezzo all'etto) € 8

Tris di Salse in abbinamento carne € 5

Menù

CONTORNI

Dadolata di verdure	€ 6
Patate al forno	€ 6
Erbe di stagione saltate	€ 6

DESSERT

Brownies di cioccolato e nocciola con salsa ai lamponi e crema inglese (3,7,8)	€ 8
Tiramisù sifonato (1,3,7,8)	€ 8
“Sa Fuma No” Creme brulée con sigaro di biscotto al cioccolato e grappa Tabacum (1,3,7,8)	€ 12

Menù

SERVIZIO E BEVERAGE

Coperto	€ 3,5
Acqua Nat/Gas Lurisia da 0,75	€ 3,5
Caffè	€ 2

ALLERGIE E INTOLLERANZE

Si richiede alla gentile clientela di far presente al momento del servizio eventuali allergie e/o intolleranze al personale di sala.

Tabella degli Allergeni:

- (1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro ecc..)
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- (3) Uova e prodotti a base di uova
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- (6) Soia e prodotti a base di soia
- (7) Latte e prodotti a base di latte
- (8) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardo noci pecan, pistacchi, noci del Brasile ecc..)
- (9) Sedano e prodotti a base di sedano
- (10) Senape e prodotti a base di senape
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- (12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- (13) Lupini e prodotti a base di Lupini
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi



GLI AMARI DEI SANI

Potevamo esimerci dal proporre ai nostri “Pazienti” un amaro unico nel suo genere?

Ovviamente no.

Siamo partiti da "**Nocciolina**" perché volevamo creare un ulteriore legame con il nostro amato Monferrato. Cremoso e dolce come la nocciola trilobata Piemontese, è capace di ricordare una famosa caramella d'altri tempi.

Poi con la volontà di avvertire sentori che richiamassero le erbe spontanee alpine, abbiamo creato "**Ginepyna**".
Decisa, strutturata e piena sia al naso che in bocca.

E finalmente, arriva "**Rabarbarina**", il digestivo per eccellenza. Capace di soddisfare sia gli amanti del gusto amaro, sia chi predilige la nota agrumata.

Dopo un po' di anni nasce "**Clementina**", la nostra nuova arrivata! Un liquore fatto con clementine e arance amare che profuma di Sicilia con un gusto fresco, agrumato e avvolgente.