



## • 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.

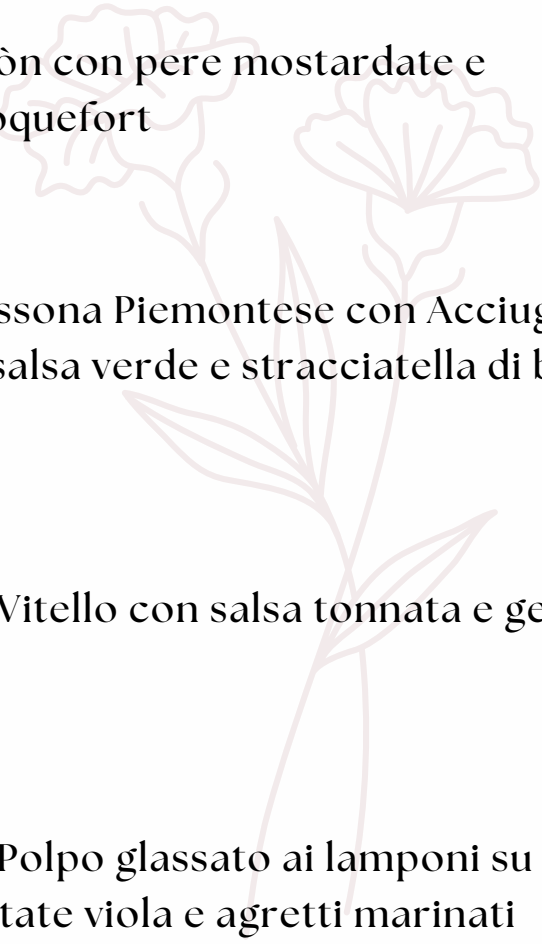
Ecco spiegato il nostro  
bizzarro nome.

---

RISTORANTE  
ANTICA FARMACIA DEI SANI

# Menù

## ANTIPASTI



Orologio di formaggi e confetture	€ 19
Cecina de Leòn con pere mostardate e formaggio Roquefort (7,10)	€ 19
Tartare di Fassona Piemontese con Acciuga del Cantabrico, salsa verde e stracciatella di bufala (1,3,4,7,9)	€ 18
Roastbeef di Vitello con salsa tonnata e germogli (3,4)	€ 18
Tentacolo di Polpo glassato ai lamponi su pomata di patate viola e agretti marinati (4,7,9,12,14)	€ 19

# 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 di Lepre € 18

\*La carne di selvaggina proviene da caccia selvatica. Si informa la gentile clientela che potrebbero essere presenti frammenti di pallini di piombo.

(1,3,7,9,12)

Paccheri ripieni di Branzino su crema di Asparagi verdi e julienne di asparagi bianchi di Cantello marinati agli agrumi e finocchietto (1,3,4,7,9) € 23

# Menù

## SECONDI PIATTI

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

Pluma Iberica sfumata alla Ferro-China con € 25  
pomata di patate e peperone crusco  
(7,9,12)

Trancio di Salmone con salsa al burro e il suo € 25  
caviale, maionese agli agrumi, olio aromatico e  
asparagi viola scottati  
(3,4,7,9,12)

## 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

# Menù

## CONTORNI

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

## DESSERT

Tortino al cioccolato fondente con cuore di fragola e crema inglese alla menta (1,7,3)	€ 8
Tiramisù sifonato (1,3,7,8)	€ 8
“Sa Fuma No” Crema 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.