



## • 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 zafferano, rosmarino,  
polvere di porri e petto d'oca affumicato  
(7,9,12) € 18

Gnocchi di patate e spinaci con crema al  
Castelmagno, carciofi fritti e mandorle tostate  
(1,3,7,8,9) € 19

Mezzi paccheri con salsa bisque, polpa di  
Astice, lime e polvere di prezzemolo  
(1,2,9,12) € 24

# Menù

## SECONDI PIATTI

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

Carrè di Agnello cotto a bassa temperatura  
con crema di carciofi, fondo bruno di vitello e  
olio alla paprika € 25  
(7,9,12)

Trancio di Storione scottato in padella con  
salsa bernese al timo limonato e parmantier di  
patate € 23  
(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 crema<br>pasticcera<br>(1,7,3)                                  | € 7  |
| Tiramisù sifonato<br>(1,3,7,8)                                                                     | € 7  |
| “Sa Fuma No”<br>Creme brulée con sigaro di biscotto al cioccolato e<br>grappa Tabacum<br>(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.