

antipasti

Tartare di capriolo leggermente affumicata con salsa ai mirtili e lardo di patanegra	€ 15,00
Sformatino ai carciofi crema all'uovo e parmigiano con crudo di Parma	€ 14,00
La nostra selezione di salumi con funghi porcini sott'olio	€ 14,00
Mousse di caprino, vellutata di zucca, castagne caramellate e glassa al aceto balsamico	€ 13,00
I nostri assaggi di pesce	€ 16,00
Crudo di ricciola con salsa teriyaki e crackers al sesamo	€ 15,00

primi

Pizzoccheri valtellinesi	€ 12,00
Maccheroncini fatti in casa, burro, limone, bottarga e uova di salmone	€ 15,00
Ravioloni di patate, Bitto e ragù di selvaggina	€ 14,00
Risotto carnaroli mantecato al foie gras con mele caramellate	€ 15,00
Bucatini di pasta fresca, sughetto d'anatra e pecorino	€ 14,00
Lasagnette con frutti di mare e bisque di crostacei	€ 16,00

secondi

Petto di Faraona farcita con castagne, crudo di Parma e carciofi stufati	€ 21,00
Cervo in due cotture con pere al vino rosso e cavolo rosso stufato	€ 22,00
Filetto di manzo con Bitto giovane, nocciole e sedano rapa al forno	€ 23,00
Gamberoni in gratella beurre blanc e crema di zucca	€ 21,00
Polpo e seppie in guazzeto con pomodori confit e ricci di mare	€ 22,00

Alcuni piatti contengono ingredienti che potrebbero causare allergie e/o intolleranze. Per maggiori informazioni chiedere al personale.

Coperto € 2,50