

## *antipasti*

Tris di crudi di mare	€ 17,00
Tartare di fassona, crumble di olive e pecorino	€ 14,00
Asparagi al vapore ,fonduta di caprino e guanciale croccante	€ 14,00
La nostra selezione di salumi con Bitto della Valgerola dei F.lli Ciapponi	€ 15,00
Terrina di foie gras, pane all'uvetta e gel di mele al cognac	€ 16,00
I nostri assaggi di pesce	€ 16,00

## *primi*

Pizzoccheri valtelinesi	€ 12,00
Maccheroncini fatti in casa, mantecati con Bitto, asparagi e profumo di limone	€ 14,00
Tortelloni farciti con porri e crudo di parma con crema carbonara	€ 14,00
Risotto carnaroli mantecato ai pistilli di zafferano, con burrata e salsiccia	€ 15,00
Spaghetti alla chitarra con gamberi, pomodori ciliegino e basilico	€ 15,00
Gnocchetti ai piselli, calamari, nero di seppia e bottarga	€ 15,00

## *secondi*

Capretto nostrano al forno con ginepro, rosmarino, carote al burro e miele	€ 22,00
Petto d'anatra, salsa di soia, zenzero e miele con verdure in agrodolce	€ 21,00
Filetto di manzo al sassella, lamponi e sformatino di patate	€ 23,00
Persico al burro e salvia con risotto al limone	€ 21,00
Pesce spada alla mugnaia con olive taggiasche e asparagi	€ 22,00

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

Coperto € 2,50