

antipasti

Magatello di vitello a bassa temperatura, pesto di acciughe e uova di trota	€ 15,00
Crackers al sesamo, caprino mantecato, barbabietola e pere al passito	€ 14,00
Bresaole della valtellina con Bitto 2023 e giardiniera di verdure	€ 15,00
Tris di crudi di mare con salsa al mango	€ 16,00
Insalata di asparagi crudi e al vapore, salmone marinato, salsa di yogurt e senape	€ 15,00
I nostri assaggi di pesce	€ 16,00

primi

Pizzoccheri valtellinesi	€ 13,00
Canederli con crudo di Parma e fondutta di Bitto	€ 15,00
Linguine di pasta fresca, scampi, ciliegino e bottarga di muggine	€ 16,00
Risotto mantecato al nero con seppie e gel di pomodoro	€ 15,00
Raviolone farcito con ricotta, bresaola e paruck al burro e salvia	€ 15,00
Paccheri fatti in casa, ragù bianco d'anatra e parmigiano reggiano	€ 14,00

secondi

Capretto nostrano al forno, ginepro, rosmarino e carote al miele	€ 22,00
Cosce di rana alle erbe con risotto alla parmigiana	€ 23,00
Controfiletto di manzo con patate parigine e salsa bbqq	€ 23,00
Pesce spada, asparagi bianchi e salsa al limone	€ 23,00
Tonno pinne gialle, crema di piselli, salsa di soia e miele	€ 23,00

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

Coperto € 3,00