

antipasti

Tartare di fassona, crema di burrata e olive taggiasche	€ 15,00
Vellutata tiepida di datterino, ricotta mantecata e glassa all'aceto balsamico	€ 13,00
Bresaole della Valtellina con Bitto 2023 e giardiniera di verdure	€ 15,00
Polpo e calamari all'olio Evo con salsa tonnata	€ 15,00
Carpaccio di tonno rosso, olio alla menta, nettarine e pepe rosa	€ 16,00
I nostri assaggi di pesce	€ 16,00

primi

Pizzoccheri valtellinesi	€ 13,00
Bigoli al torchio, mirtilli, porcini trifolati e mascherpa vegia	€ 15,00
Maccheroncini fatti in casa con porri stufati, paruck, crudo di Parma e parmigiano Reggiano	€ 14,00
Risotto mantecato al limone con filetti di pesce persico al burro e salvia	€ 16,00
Raviolone di melanzane e mozzarella di bufala con pomodoro fresco	€ 14,00
Lasagnette con ragù di mare e bisque di crostacei	€ 16,00

secondi

Petto d'anatra al forno, salsa ai mirtilli, soia e verdure in agrodolce	€ 22,00
Spalla di vitello al forno, gallinacci, fondo bruno e frittelle di polenta	€ 23,00
Filetto di manzo con zucchine al forno e fonduta di Bitto	€ 24,00
Spigola in grattella, melanzane, fumetto di pesce al basilico e melissa	€ 23,00
Capesante scottate, crema di patate e crumble alle acciughe	€ 23,00

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

Coperto € 3,00