

## *antipasti*

Sformatino di carciofi e uovo di selva con fondata di Bitto	€ 14,00
Tartare di capriolo, leggermente affumicata, crema ai mirtillo e lardo di patanegra	€ 15,00
Bresaole della Valtellina con Bitto 2025 e giardiniera di verdure	€ 15,00
Patè di foie gras, gel di mandarino e pan brioches in abbinamento, consigliamo Vin Santo Ruffino	€ 16,00 € 6,00
Carpaccio di ombrina, pane alle olive, gel di pomodoro e burrata	€ 15,00
I nostri assaggi di pesce	€ 16,00

## *primi*

Pizzoccheri Valtellinesi	€ 13,00
Risotto mantecato alla zucca, fondata di zola e amaretti	€ 14,00
Bigoli di farina di castagne al burro e salvia, Bitto, miele e guanciale croccante	€ 15,00
Raviolone di patate, cavolo nero e ragù di selvaggina	€ 14,00
Gnocchi al nero di seppia con capesante, burro e limone	€ 16,00
Maccheroncini di pasta fresca con gamberi, scampi, pomodoro e olive taggiasche	€ 16,00

## *secondi*

Guancia di vitello a bassa temperatura, crema di zucca e riduzione allo sfurzat	€ 23,00
Costolette di cervo al cognac, pere Martin Sec e spatzle	€ 24,00
Filetto di manzo alla senape con carote in agrodolce	€ 24,00
Lavarello al limone con nocciole tostate e patate al forno	€ 22,00
Polpo e calamari in gratella, crema di topinambur e sale aromatico	€ 23,00