

antipasti

Sformatino di carciofi e uovo di selva con fonduta di Bitto	€ 14,00
Tartare di capriolo, leggermente affumicata, crema ai mirtilli 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 brioche	€ 16,00
in abbinamento, consigliamo Vin Santo Ruffino	€ 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, fonduta 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

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

Coperto € 3,00