

antipasti

UOVO DI SELVA COTTO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI BITTO E ASPARAGI	€ 14,00
TARTARE DI FASSONA, PESTO DI ACCIUGHE E SCAGLIE DI GRANUN	€ 15,00
SELEZIONE DI AFFETTATI CON GIARDINIERA DI VERDURA E BITTO 2025	€ 15,00
TRIS DI PESCE CRUDI, MARINATI CON CREMA DI BARBABIETOLA	€ 16,00
POLPO E SEPIE IN INSALATA CON MAIONESE AL NERO E GEL DI CILIEGINO	€ 15,00
I NOSTRI ASSAGGI DI PESCE	€ 17,00

primi

PIZZOCCHERI VALTELLINESI	€ 14,00
RISOTTO MANTECATO AGLI ASPARAGI CON FONDUTA DI TALEGGIO	€ 15,00
BIGOLI AL TORCHIO, PISTILLI DI ZAFFERANO, CRUDO DI PARMA E REGGIANO	€ 15,00
RAVIOLONE CON CURNAGIN, FONDUTA DI BITTO E BRESAOLA	€ 14,00
CANEDERLI FARCITI CON GAMBERI E SCAMPI, POMODORO BISQUE E BURRATA	€ 16,00
PACCHERI DI PASTA FRESCA, VODKA, BOTTARGA DI MUGGINE E ERBA CIPOLLINA	€ 15,00

secondi

FILETTO DI VITELLO AL PEPE ROSA CON PATATE NOVELLE AL FORNO	€ 24,00
CONTROFILETTO DI ANGUS, FONDO BRUNO E CARDONCELLI TRIFOLATI	€ 25,00
CAPRETTO NOSTRANO AL GINEPRO E ROSMARINO CON CAROTE AL MIELE	€ 24,00
GAMBERONI SFUMATI AL PORTO CON RISO VENERE	€ 23,00
TONNO PINNE GIALLE CON CREMA DI ZUCCHINE E SALSA TERIYAKI	€ 24,00

I nostri piatti possono contenere allergeni/intolleranze e prevedere l'utilizzo di ingredienti surgelati
Per qualsiasi informazione aggiuntiva, vi invitiamo a rivolgervi al personale
Coperto € 3,50