

antipasti

SALMONE MARINATO AL PEPE ROSA E ANETO, GEL D'ARANCE E FINOCCHI	€ 15,00
FLAN AI PORRI, CREMA DI ACCIUGHE E BITTO VECCHIO	€ 14,00
BRESAOLA DELLA VALTELLINA, BITTO 2025 E PORCINI SOTT'OLIO	€ 16,00
PATE' DI FEGATO DI VITELLO IN ROCHER DI NOCCIOLE E FICHI	€ 15,00
TARTARE DI CAPRIOLO AI MIRTILLI, LEGGERMENTE AFFUMICATA, CON LARDO DI PATANEGRA	€ 15,00
I NOSTRI ASSAGGI DI PESCE	€ 17,00

primi

PIZZOCCHERI VALTELLINESI	€ 14,00
RISOTTO NERO CON SEPIE AL VAPORE E CILIEGINO	€ 16,00
BIGOLI AL TORCHIO CON FRUTTI DI MARE E POMODORO	€ 16,00
TORTELLONI DI SELVAGGINA, AMARETTI, MELE E FONDO BRUNO	€ 15,00
GNOCCHI DI ZUCCA MANTECATI AL BITTO CON PINOLI TOSTATI	€ 15,00
PACCHERI DI PASTA FRESCA CON PORCINI TRIFOLATI E PARMIGIANO REGGIANO	€ 15,00

secondi

IL CERVO IN DUE COTTURE CON PERE AL VINO ROSSO E CRAUTI STUFATI	€ 25,00
FILETTO DI MANZO IN TAGLIATA, PEPE VERDE E PATATE AL FORNO	€ 25,00
GUANCIALE DI VITELLO ALLO SFURZAT CON POLENTA DI CASTAGNE	€ 24,00
POLPO IN GRATTELLA, PESTEDA E CREMA DI ZUCCA DELICA	€ 24,00
STORIONE AL FORNO, AGRUMI E VERZE STUFATE	€ 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