I menù degustazione

Sapori del territorio

Selezione di pesce di lago:
Mousse di luccio, acquadelle in carpione, trota affumicata e sarda essiccata

Casoncelli alla bergamasca con burro, pancetta e salvia

Cappello del prete di pecora gigante bergamasca su soffice di patate al burro

Dessert

Euro 40,00

Selection of lake fish:
Pick mousse, fried and marinated atherines, smoked trout and dried sardine

Typical ravioli with meat, sage and butter

Local sheep meat, with potatoes and butter

Dessert

Euro 40,00

Viaggio in Italia lungo i suoi mari

Tartare di tonno rosso, mozzarella di bufala, petali di cipolla in agrodolce e frutti del cappero

Gnocchi di patate con salsa di pomodorini pachino, salsa al pomodoro giallo, stracciatella, estratto di basilico e gambero rosso

Filetti di triglia su crema di melanzane alla parmigiana

dessert

Euro 50,00

Tuna tartare, "mozzarella di bufala" cheese, sweet and sour onion, caper fruit

Gnocchi with tomatoes sauce, yellow tomatoes sauce, stracciatella cheese, basil extract, red shrimp

Surmullet fillets, with aubergine "alla Parmigiana" cream

Dessert

Euro 50,00

Degustazione a mano libera delllo chef

6 portate a mano libera dello chef
Euro 65,00 per persona

Euro 65.00 per person

Tutti i menù vengono serviti esclusivamente per l'intero tavolo
All Menus will be served for the whole table

Antipasti

Zuppetta di piselli, calamaro, gamberi e nero di seppia
Pea soup, squid, shrimps and squid ink
Euro 16,00

Pluma di maialino iberico, fragole e rabarbaro
Iberian pork "pluma", strawberries and rhubarb
Euro 18,00

Tartare di tonno rosso, mozzarella di bufala, petali di cipolla in agrodolce e frutti del cappero
Tuna tartare, "mozzarella di bufala" cheese, sweet and sour onion, caper fruit
Euro 20,00

La nostra versione di caprese
Consistenze di pomodoro, spuma di mozzarella, granita di acqua di pomodoro e polvere di taralli
Our "Caprese salad"
Tomato, mozzarella cheese foam, slush of tomato water, "taralli" powder
EURO 15,00

Culatta riserva con pizzetta fritta e stracciatella
Culatta ham, with fried pizza and stracciatella cheese
EURO 16,00

uovo poche fritto, taleggio, asparagi e tartufo nero estivo
Fried poached egg, taleggio cheese, asparagus and summery black truffle
EURO 16,00

Primi piatti

SPAGHETTONI MONOGRANO FELICETTI, AGLIO OLIO, CALAMARI
GAMBERI E SALSA DI PANE AI CEREALI
Monograno Felicetti spaghetti, garlic, oil, squids,
shrimps and bread sauce
EURO 18,00

GNOCCHI DI PATATE CON SALSA DI POMODORINI PACHINO,
SALSA AL POMODORO GIALLO, STRACCIATELLA, ESTRATTO DI BASILICO
E GAMBERO ROSSO
Gnocchi with tomatoes sauce, yellow tomatoes sauce, stracciatella cheese, basil
extract, red shrimp
EURO 18,00

RISOTTO AL PESTO GENTILE DI BASILICO, UOVA DI SALMONE
E TARTARE DI BRANZINO
Risotto with pesto (without garlic) sauce, salmon eggs
and seabass tartare
EURO 18,00

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA CON BURRO, PANCETTA E SALVIA
Typical ravioli with meat, sage and butter
EURO 14,00

Secondi Piatti

Filetti di triglia su crema di melanzane alla parmigiana
Surmullet fillets, with aubergine "alla Parmigiana" cream
EURO 23,00

Controfiletto di cervo, funghi Cardoncelli e riduzione di Amarone
Deer sirloin, with Cardoncelli mushrooms and Amarone wine sauce
EURO 25,00

Cappello del prete di pecora gigante bergamasca
Local sheep meat with potatoes cream and butter
EURO 18,00

Cremoso di patate ratte, rombo, Patè di olive e capperi
Potatoes cream, brill, olives paté and capers
EURO 24,00

I Grandi Classici

Costata di manzo selezione grass fed con frollatura di 40 giorni servita con verdure grigliate e patate arrosto
Pezzatura superiore al kg
Beef steak, grass fed selection with 40 days maturation,
served with grilled vegetables and roasted potatoes
Size greater than one kg
€ 6,00 per etto

Vitello in doppia panatura croccante servito con misticanza e tartare di pomodori al balsamico
Pezzatura circa 600gg
Veal with double breading, served with salad
and tomato tartare, with balsamic vinegar
Size of about 600 days
€ 40,00

Formaggi

Un accurata selezione di formaggi con varie stagionature
e lavorazioni accompagnati da marmellate casereccе e miele
A careful selection of cheese, with homemade jams and honey
€ 18,00

Dessert

Bavarese all'ananas, meringa al basilico e lime
Pineapple bavarian cream, with basil and lime meringue
€ 8,00

Mousse di cioccolato al latte con gelatina al rum e frutti rossi
Chocolate mousse, jelly with rum, and red fruits

Tartelletta con namelaka al lampone e
crema al pistacchio
Tartlet with raspberry namelaka and pistachio cream

€ 8,00

La nostra versione di tiramisù
Our tiramisù
€ 8,00

Rum plantation xo 20 anni servito con selezione
di cioccolati fondenti
Rum plantation x or 20 years served with selection
of dark chocolates
€ 15,00