



Antipasti

Crudità di verdure, semi oleosi, canapa, gomasio alle erbe, olio e aceto tutti vivi κ
20€ (con caviale disidratato 35€)

Salmone “controcorrente”, su pancetta κ
35€ (assaggio 25€)

Gamberi, scampi, capesante e piccole verdure al profumo di agrumi κ
35€

Pizza gastronomica fritta con mozzarella di bufala e verdure in padella
30€

Terrina caramellata di foie gras d’oca cotta il meno possibile, ciliegie al peperoncino, frutta
leggermente senapata e piccole tostature
30€ (assaggio 21€)

Salamino crudo accompagnato con insalata russa croccante
20€ (assaggio 15€)

κ = Piatti creati in linea con i principi del metodo Kousmine per favorire il sistema immunitario



Primi

Ravioli ai tartufi
30€ (assaggio 21€)

Gnocchetti leggeri di patate al nero, con gamberi e pomodori quasi confit κ
35€ (assaggio 25€)

Pasta fresca all'uovo semplicemente mantecata nel Ragù di carne
25€ (assaggio min 2 persone 18€)

1 casoncelli alla Bergamasca
30€ (assaggio 21€)

Sfoglioni di scamorza affumicata e zucchine
30€ (assaggio 21€)



Secondi dall'acqua

Mezzo astice morbido su crema di zucchine e sedano ne cotto ne crudo κ
40€ (solo per 2,4,6... persone)

Fritto leggero di mare e verdure in pastella croccante
40€ (assaggio 28€, minimo 2 persone)

Bianco di branzino di lenza maturato e arrostito con patate e funghi κ
45€

Sarde di lago essiccate servite calde con polenta
30€ (assaggio 21€)



Secondi dalla terra

Animelle di vitello e cavolfiori saltati

30€

Tagliata per scommessa anteriore in spiedo di patate rosolate

30€ (assaggio 21€, solo per 2, 4, 6... persone)

Coniglio al vino bianco e rosmarino con polenta κ

30€

Fegato pregiato d'anatra con testa di porcino e scalogno glassato

40€ (assaggio 28€)



Formaggi 12€ (porzione singolo formaggio a scelta)

Formaggella di Vigolo / Stracchino del monte Bronzone

Formaggella di capra / Valtellina stagionato

Parmigiano Reggiano di collina

Formaggi 15€ (porzione singolo formaggio a scelta)

Gorgonzola naturale di Casalpusterlengo / Tilsiter

Emmental / Bagòss

oppure

Piccola degustazione di quattro formaggi Lombardi

15€

Degustazione di otto formaggi Italiani

20€



Dolci 16€

Torta di zucca e uvetta, salsa all'arancia

“Camellino mokaccino”: biscotto gelato al caffè e stracciatella

La crostata sbriciolata alle mele, cannella e pinoli con gelato alla vaniglia

Sfera di cioccolato ripiena di gelato al Rum e castagne, aperta con la cioccolata \mathcal{K}

Mousse leggera di cioccolato fondente, gelato alle mandorle tostate, amaretto