



*Per aperitivo o come proposta al bicchiere*

*Tutti i giorni mettiamo a disposizione una bolla, un bianco, un rosso e un dolce,  
chiedete pure cosa proponiamo oggi.*

*Sorprese di Primavera (Menù degustazione)*

*per essere completamente guidati da noi tenendo conto di cosa non vi piace*

*Pre antipasto, antipasto, primo, secondo, dolce e piccola pasticceria  
(Può essere scelto d'acqua o di terra purché uguale per tutto il tavolo)*

*€ 80 bevande escluse*

*€ 100 con ½ minerale, 1/2 di vino in abbinamento e caffè già compresi*

*Per chi lo desiderasse, saremo lieti di inserire all'interno del menù degustazione delle creazioni  
in linea con i principi alimentari del metodo Kousmine, volto a favorire il sistema immunitario.*

*Di seguito invece trovate tutti i nostri piatti A' la carte...*

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



## Antipasti

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

Salmone “controcorrente”, insalata russa e poco asparago crudo *K*  
30€ (assaggio 21€)

Quinoa con verdure di stagione e piselli *K*  
20€ (con gamberi 30€)

Pizza gastronomica con formaggella fresca di Vigolo e crudo Squisito  
30€

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



## Primi

Tagliatelle con alici e noci

30€

Giallo e nero di gnocchi ripeni di verdure, salsa di fave e mazzancolle

35€ (assaggio 25€)

Ravioli di Parmigiano, asparagi e uovo di quaglia al tartufo primaverile

40€ (assaggio 28€)

1 casoncelli alla Bergamasca

30€ (assaggio 21€)

Sfoglioni di scamorza affumicata e zucchine

30€ (assaggio 21€)



## Secondi dall'acqua

Mezzo astice morbido con crema di piselli e pancetta affumicata

40€ (solo per 2, 4, 6... persone)

Filetto di branzino all'arancia e salvia croccante con salse naturali alle verdure *K*

45€

Fritto leggero di mare e verdure in pastella croccante

40€ (assaggio 28€, minimo 2 persone)

Baccalà, pane bagnato nella colatura di cavolo cappuccio e pomodori *K*

35€ (assaggio 25€)



## Secondi dalla terra

*Animelle di vitello con asparagi e nocciole*

30€

*Tagliata per scommessa anteriore in spiedo di patate rosolate al tartufo primaverile*

40€ (assaggio 28€, solo per 2, 4, 6... persone)

*Coniglio al rosmarino con polenta come una volta, ma fatto con le tecniche di oggi. *K**

30€

*Fegato pregiato d'anatra con passata di albicocche, caramello e pistacchi*

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 / Bagòss

Pecorino di fossa / Gorgonzola naturale di Casalpusterlengo

oppure

Piccola degustazione di quattro formaggi Lombardi

15€

Degustazione di otto formaggi Italiani

20€



Dolci 16€

Tortino morbido alla frutta, salsa in linea alle fragole *K*

Sbrisolona spezzata, gelato al caffè e nocciole caramellate

Fragole gelate, banane ghiacciate e crema bruciata al limone

Mousse leggera di cioccolato fondente, gelato alla liquirizia *K*

Barra d'avena e frutta secca ricoperta di cioccolato, gelato al Gulamerah *K*