



Antipasti

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

Salmone “controcorrente” su finocchi tiepidi κ
30€ (assaggio 21€)

Un mare di polenta verde e nera con sauté di mare e topinambur
35€ (assaggio 25€)

Pizza gastronomica naturale frita con uovo colante, formaggella fresca e tartufo nero pregiato
35€

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



Primi

Pasta fresca all'uovo con fagioli κ
25€ (con mazzancolle 40€)

Gnocchi di patate ripieni di mare in crema di orto e mare
35€ (assaggio 25€)

Ravioli ai cereali ripieni di verza, ricotta e prosciutto cotto conditi con scalogno e soia
35€ (assaggio 25€)

1 casoncelli alla Bergamasca
30€ (assaggio 21€)

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



Secondi dall'acqua

Astice con zucchine, carote, sedano e zucca scottati in padella

60€ (assaggio 45€; solo per 2,4,6... persone)

Fritto leggero di mare e verdure in pastella croccante

40€ (assaggio 28€, minimo 2 persone)

Pesce di lenza, secondo pescato, con lenticchie nere, broccoli e vongole κ

45€

Baccalà desmigado di Giraldo cotto a vapore con carciofi e seppie κ

35€ (assaggio 25€)



Secondi dalla terra

Animelle di vitello con purè di patate e tartufo nero pregiato
40€

Tagliata per scommessa anteriore con patate rosolate e senape
30€ (assaggio 21€, solo per 2, 4, 6... persone)

Fegato pregiato d'anatra scottato, purea di topinambur e poche castagne
40€ (assaggio 28€)

Coniglio al vino bianco e rosmarino con polenta κ
30€



Formaggi 12€ (porzione singolo formaggio a scelta)

Formaggella di Vigolo / Taleggio a pasta cruda del monte Bronzone

Formaggella di capra / Valtellina stagionato

Formaggi 15€ (porzione singolo formaggio a scelta)

Parmigiano Reggiano di collina / Bagòss

Pecorino di fossa / Gorgonzola naturale di Casalpusterlengo

oppure

Piccola degustazione di quattro formaggi Lombardi

18€

Degustazione di otto formaggi Italiani

25€



Dolci 16€

Torta di zucca e uvetta profumata all'arancia, crema inglese

Pera Martina al forno, cioccolato colante e spuma alla cannella

Mousse leggera di cioccolato fondente con gelato fatto con i fiori κ

Sfera fondente con brutto ma buono, salsa calda all'arancia

Come un tiramisù: Pasta sablée , gelato essenziale al caffè, crema al mascarpone