



Antipasti

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

Quinoa con verdure di stagione e piselli al pepe bianco di Kampot κ
25€ (con gamberi 35€)

Salmones "controcorrente", le sue uova, l'insalata russa e la salsa guacamole κ
30€ (assaggio 21€)

Pizza gastronomica con formaggella fresca, pomodorini, alici e capperi essiccati
30€

Terrina caramellata di fegato nobile d'oca cotta il meno possibile,
ciliegie al peperoncino, zucca leggermente senapata, pasta sablè e piccole tostature
30€ (assaggio 21€)



Primi

Bon bon di patate ai 4 formaggi, crema di acciughe
35€ (assaggio 25€)

Tagliatelle al ragù di mare κ
35€

Ravioli di baccalà conditi con la sua emulsione e bottarga κ
35€ (assaggio 25€)

1 casoncelli alla Bergamasca
30€ (assaggio 21€)

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



Secondi dall'acqua

Filetto di branzino di lenza con asparagi crudi e cialda di riso ai crostacei

45€

Fritto leggero di mare e verdure in pastella croccante

40€ (assaggio 28€, minimo 2 persone)

Mezzo astice morbido con crema di piselli e pancetta affumicata

45€ (solo per 2,4,6... persone)

Sarde essiccate del lago d'Iseo servite calde con polenta κ

30€ (assaggio 21€)



Secondi dalla terra

Animelle di vitello con asparagi e mandorle salate

30€

Tagliata per scommessa anteriore con patate rosolate e senape

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

Fegato pregiato d'anatra alla veneziana e pistacchi tostati

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

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€

Meringata con cuore di pistacchi

Eclair al mascarpone mantecato e caramello salato

Mousse di cioccolato fondente, gelato naturale al Rum κ

Fragole gelate, banane ghiacciate e crema bruciata al limone

Sfera al cioccolato con cantucci e gelato alla vaniglia, salsa al caffè