

**Per iniziare:**

Crudità di verdure, semi oleosi, canapa, gommasio alle erbe, soia, olio e aceto tutti vivi... K

20€

Wafer non pressato al salmone “controcorrente”, le sue uova al naturale e maionese... k

25€

Pizza gastro-fritta con mazzancolle, sugo di pomodoro e formaggella fresca di Vigolo

25€

Terrina caramellata di fegato nobile d’oca in pasta sablè, tostature, ciliegie e zucca confit

26€

E’ davvero un salame... croccante spontaneo di lenticchie e “maioverde”

22€

**Le paste:**

Ravioli ripieni di verza, ricotta e prosciutto, scalogno in salsa di soia all'aceto balsamico

23€

Gnocchetti leggeri di patate e topinambur al ragù bianco con vongole... k

25€

1 casoncelli alla Bergamasca

21€

Sfoglioni di scamorza affumicata e zucchini

21€

**Dall'acqua:**

*Fritto di mare e verdure leggero e croccante*

30€

*Branzino di lenza sfilettato con carciofi maturati, seppie croccanti e crema di lenticchie*

35€

*Sarde del lago d'Iseo essiccate servite saltate ...e che cavolo!... k*

20€

**Dalla terra:**

*Animelle di vitello, purè di patate e tartufo nero pregiato*

30€

*Tagliata di femmina Piemontese in spiedo di patate rosolate, striscia ma di senape*

25€

*Coniglio al vino bianco e rosmarino con polenta e spinacini Lombardi... k*

22€

*Fegato pregiato d'anatra, zucca e cipolla glassate*

35€

**Formaggi:**

Formaggella di Vigolo 12€

Formaggella di capra 12€

Stracchino del monte Bronzone 15€

Valtellina stagionato 15€

Bagòss 15€

Gorgonzola naturale di Casalpusterlengo 15€

Pecorino di fossa 15€

Tilsiter 15€

Emmental 15€

Piccola degustazione di quattro formaggi Lombardi 15€

Degustazione d'otto formaggi Italiani 20€