

Ispirandoci all'acqua

Antipasti

Filetti di triglia al Vermentino
e spinacini con uva passa e pinoli € 15.00

Cappesante in crosta di bacon e zuppetta parmentier € 16.00

Calamari arrostiti con polvere di capperi
e insalatina di peperoni stufati € 15.00

Code di gambero profumate allo zenzero € 15.00
con ananas caramellato allo zucchero grezzo

Primi piatti

Ravioloni di burrata al sugo di vongole pescate € 14.50

Paccheri con tonno, capperi e alici di Cetara € 14.50

Cavatelli fatti in casa con gallinella di mare
battuto di pomodori secchi, olive taggiasche € 14.50

Secondi piatti

Connubio di orata e gamberi
con crema di crostacei e sedano rapa fondant € 22.00

Polpo grigliato al sale vanigliato con fagiolini e patate saltate € 21.00

Filetto di pesce spatola con pistacchi, pinoli € 21.00
con verdure agrodolci

Serviamo acqua Ecovitalizzata *

*Microfiltrazione e purificazione naturale che migliora la limpidezza il sapore
(Acqua potabile trattata liscia o gassata Aut.Min.400.4/18.10/A/1160)

Ispirandoci alla terra

Antipasti

Sovrapposizione di verdure confit € 14.50
con crema di burrata campana

Culatello di Zibello € 14.50
selezione podere Cadassa con funghi sott'olio e giardiniera (di nostra produzione)

Foie gras d'anatra con riduzione di aceto balsamico e sultanina
gelato al foie gras e panettone salato. € 18.00 A richiesta bicchiere di Sauternes € 7.00

Primi piatti

Risotto al Nebbiolo con bocconcini di lepre in salmì € 14.50

Gnocchetti di patate e verza invernale € 14.50
con fonduta di strachitunt e petto d'anatra affumicato

Tortelloni con stracotto, scaglie di bra' e gocce di balsamico € 14.50

Tagliolini di pasta all'uovo e tartufo nero con ragù di verdure e castagne €
14.50

Secondi piatti

Maialino da latte laccato al forno con miele di castagno e rosmarino € 20.50
Ratatouille di verdure

Guanciolo di vitello cotto lentamente al Valcalepio rosso 20,50
con tortino di polenta al formaggio di malga

Tagliata di vitella al rosmarino
sformato di rucola e parmigiano e rösti di patate € 20.50

Filetto con fonduta di taleggio e tartufo nero € 22.00
Purea di patate al parmigiano

Selezione di formaggi con confetture e miele € 15.00

Serviamo acqua Ecovitalizzata *

*Microfiltrazione e purificazione naturale che migliora la limpidezza il sapore
(Acqua potabile trattata liscia o gassata Aut.Min.400.4/18.10/A/1160)