

Antipasti

Baccalà cotto a bassa temperatura
con pomodori datterino ed olive € 16,00

Petto di piccione tiepido al balsamico
con misticanza di stagione € 16,00

Capesante scottate in padella guarnite
con pancetta croccante ed adagiate su un tortino di broccoli € 22,00

Cialde di grano saraceno con tartare di capriolo € 21,00

Trancio di fegato d'oca marinato al Vertemate
con composta di fichi € 23,00

Primi Piatti

Le Zuppe

Zuppa di orzo perlato alla valtellinese	€ 13,00
Minestrone alla lombarda	€ 14,00

Le Paste

Ravioli ripieni di zucca gialla con fonduta al taleggio	€ 18,00
Matassina di tagliolini su un letto di ragù d'anatra con spuma al parmigiano	€ 20,00
Spaghetti di Gragnano al pesto di missoltini	€ 16,00
Mezzi paccheri in guazzetto con ripieno di calamari	€ 18,00

I Risotti

Risotto Carnaroli mantecato al rosmarino con lamelle di rognone	€ 23,00
---	---------

Secondi Piatti

Le carni

Le delicatezze del maialino da latte in degustazione (cosciotto, lombata, pancetta)	€ 23,00
Tagliata di Angus beef speziata con salsa al Sassella	€ 25,00
Lombata di vitello rognonata	€ 22,00
Lombatina di agnello profumata al ginepro	€ 24,00
Rognoncino di vitello alle voglie	€ 22,00

I pesci

Spadellata di pesce del Mediterraneo	€ 25,00
Il fresco di giornata	€ S.Q.Q.
Filetti di lavarello al carpione leggero	€ 20,00

I formaggi

Assaggi di formaggi nazionali ed internazionali	€ 16,00
---	---------

Degustazione del territorio

Selezione di salumi nostrani : bresaola di magatello, salame nostrano, prosciutto di cervo,violino di capra, pancetta steccata	€ 17,00
“Sciatt” Valtellinesi su letto di cicorino	€ 10,00
Zuppa di orzo perlato alla valtellinese	€ 13,00
Pizzoccheri della tradizione tellina	€ 15,00
Guanciaie di manzo cotto a bassa temperatura al ristretto di Sassella	€ 21,00
Assortimento di formaggi della tradizione locale: Bitto 2005, Bitto 2006, Bitto 2010, Bitto 2011,Casera	€ 16,00
Tortino di mela con gelato alla cannella	€ 12,00

Menù degustazione

Lo chef Aurelio Della Torre
propone
un menù degustazione a sorpresa,
con pesce o carne,
a seconda della richiesta degli Ospiti a tavola.

Menù quattro portate € 55,00 (escluso bevande)

Menù cinque portate € 65,00 (escluso bevande)

Il menù degustazione viene servito a tutti i commensali del tavolo.