

Antipasti

Selezione di salumi con Lardo di Colonnata, Prosciutto crudo, Pancetta steccata di Parma, salame e Burrata € 13,00

Culaccia di Langhirano con gnocco fritto all'emiliana, mozzarellina di bufala e coulis di pomodoro fresco € 12,00

Girello di scottona marinato con insalatina di carciofi e ricottina € 10,00

Sformatino al parmigiano con marmellata di cipolle rosse di Tropea, broccoletti spadellati e aceto balsamico cotto € 9,00

Primi

Casoncelli alla bergamasca € 12,00

Risotto al castelmagno con salsa all'aceto dolce di mosto € 11,00

Zuppa di grano-farro con cime di rapa, zucca e pecorino € 11,00

Pizzoccheri della Valtellina con cicorie e fonduta al taleggio € 12,00

Secondi

Costolette di agnello a scottadito con purea di barbabietole e patate al rosmarino € 17,00

Tagliata di manzo con carosello di verdure alla brace € 16,00

Controfiletto di vitello steccato alla liquirizia con parmigiana di sedano rapa € 14,00

Costata di manzo alla fiorentina a l'etto € 4,50

Filetto di angus con cipolline fondenti al guanciale, salsa bruna tartufata e flan di spinaci € 20,00

Le nostre portate di pesce

Antipasti

Involtino di dentice, gamberi e melanzane con emulsione alla bagna cauda € 15,00

Bocconcini di ricciola croccante, calamaro lardellato e salsa piccante € 16,00

Primi

Farfalle di pasta fresca all'astice € 18,00

Risotto ai capperi e trancetto di cernia scottato € 14,00

Secondi

Strüdel di branzino con piccole verdure e riduzione di crostacei € 16,00

Trancio di tonno croccante, cime di rapa al peperoncino e riduzione al vino rosso € 18,00

Dessert

Semifreddo alla vaniglia con insalata di frutti di bosco e scaglie di cioccolato amaro abbinato al Rum Zacapa 23 € 11,00

Mini strüdel con salsa inglese e cannella € 9,00

Sformatino di "Sacher" alla confettura di ciliegie e salsa al vin brulè € 8,00

Tortino al cioccolato con cuore morbido € 9,00

Crème brulè € 8,00

Semifreddo ai tre cioccolati € 8,00