

Uovo croccante, zucca, strachitunt, liquirizia 3-9-14	13
Scaloppa e terrina di foie gras pan-brioche, rabarbaro e lamponi, porto 3,9,13, 14	22
Capasanta arrostita, carciofi, olive 4-5-8-12- 14	18
Salmerino affumicato, porro al sale, kefir e verbena 3-5-7-9	17
I nostri scarpinocc, spuma al burro, salvia croccante 3-9-14	15
Gyoza ai gamberi, salsa souchilly, germogli di soia 1-4-6-7-8-9	19
Risotto alla quaglia , sedano rapa e anacardi 2-3-7-12-13	19
Gnocchi di rapa rossa e fontina, tartufo orobico 3-9-13-14	19
Anguilla alla brace laccata alla salsa ponzu, 3-5-7 spuma al rafano, carciofi	25
Branzino, carote, zafferano 3-5	25
Mangalica, scorzanera, mostarda coreana, pere 3-6-7-11	25
Cervo delle nostre orobie, pastinaca in tre 3-11 consistenze	26
Pane e Coperto	3
Acqua San Carlo	3

Degustazione

Entrée

Uovo croccante, zucca, strachitunt, liquirizia
 Salmerino affumicato, porro al sale, kefir e verbena
 Gnocchi di rapa rossa e fontina, tartufo orobico
 Maialino da latte, crema di topinambur e uva

Pre dessert

Mousse al cioccolato fondente, caramello salato e sesamo

Caffè con piccola pasticceria

50€

(minimo due persone)

Le informazioni circa la presenza di allergeni sono
 disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Alcune materie prime da noi utilizzate possono
 essere congelate o subire un processo di
 surgelazione

1: Arachidi e derivanti 2: frutta a guscio 3: latte e derivanti

4: Molluschi 5: Pesce 6: Sesamo 7: Soia 8: Crostacei

9: Glutine 10: Lupini 11: Senape 12: Sedano

13: anidride solforosa e solfiti 14: uova e derivati