

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 sourchilly, 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, spuma al rafano, carciofi	3-5-7	25
Branzino, carote, zafferano	3-5	25
Mangalica, scorzanera, mostarda coreana, pere	3-6-7-11	25
Cervo delle nostre orobie, pastinaca in tre consistenze	3-11	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 solfitti 14: uova e derivati