



Menu Degustazione

6 portate - 65,00

disponibile solo per l'intero tavolo



A N T I P A S T I



Tortino alle zucchine

con fonduta al parmigiano

15,00

Carpaccio di trota marinata

e affumicata servita con pan brioche e burro salato

17,00

Tagliere di salumi

con giardiniera

14,00

Tartare di chianina

servita con capperi, senape antica e acciughe del cantabrico

18,00

Tortel di patate,

fonduta al parmigiano, uovo in camicia e tartufo

16,00

Lumache alla bourguignonne

6pz 16,00

12pz 28,00



PRIMI PIATTI



Risotto alle erbe aromatiche
e formaggio di malga
15,00

Pacchero al ragù di cortile
e tartufo nero della Valtenesi
16,00

Ravioli rossi
formaggio cremoso e porri
16,00

Tagliolino al pesto di rucola
e gambero rosso di Sicilia
18,00

Casoncelli alla bresciana
al burro e salvia
14,00



SECONDI PIATTI



Involtino di coregone
con pomodorini, olive e capperi di Gargnano
18,00

Costata di manzetta prussiana
5,50/etto

Fiorentina di manzetta prussiana
7,50/etto

Tagliata di manzo speziata
servita con patate steakhouse
20,00

Polpo croccante
su crema di patate e pomodorino confit
22,00

Pescato del giorno
24,00