

È il nostro benessere che ci regala una cena da ricordare.

Credo in una cucina di emozioni. Al servizio del gusto per un giorno di festa.

Con le migliori materie prime che si devono esprimere senza compromessi:

per questo ho eliminato i grassi, gli intingoli e gli alimenti superflui.

Questa é la cucina per i miei figli.

È la cucina di domani

 Chef Pierantonio Rocchetti



# Dall'Acqua...

## Cremosa e avvolgente

Capasanta\* al burro di cacao con topinambur\* e una salsa extra dry

## Crostacei

in una vellutata con dei gnocchetti\* all'erba cipollina e la panna acida

## Acque profonde

Ricciola\*, beurre blanc, uova di aringa e ... i funghi trifolati

## Tra le nuvole

Castagne e marron glacé avvolti in una chantilly sopra un disco di meringa e con un gelato alla vaniglia

90

Possibilità abbinamento vini 4 calici 45

# Terra a modo LoRo

## All'aria aperta

Battuta di Fassona piemontese con erbe e fiori

## Risotto Royal

Scaloppa di fegato grasso d'anatra\*, zucca, mele e amaretti

## A fuoco lento

Guancia di vitello brasata\* accompagnata da una crema di aglio nero e dal peperone

## Volata finale

come una Paris Brest con un cremoso alle nocciole e un gelato alla radice di cicoria

90

Possibilità abbinamento vini 4 calici 45

# In Equilibrio...

## Anguilla\* all'orientale

Laccata con salsa teriyaki e la pancetta di maiale adagiata sul suo filetto

## Mamma mia

Gnocchi\* al pomodoro ripieni di ricotta, acqua di pomodoro e crema al basilico

## ...fuori dal guscio!

Lumache\* brasate, burro alle erbe, spuma di birra

## La cipolla scomposta

Cotta, svuotata, caramellata, quindi in zuppa. Su un crumble al cumino e con un gelato al Parmigiano Reggiano

## Serenata contadina

Coniglio\* disossato e farcito con le prugne secche e poi cotto nel forno a legna

## Fuga ai tropici

Crostatina con ananas cotto con i chiodi di garofano, sorbetto di sedano, cocco e zenzero

125

Possibilità abbinamento vini 5 calici 60

Il nostro menu In Equilibrio potrà essere servito solo a tavolo completo

Lo Chef suggerisce ai più golosi di concludere la degustazione con...

## Come due piccioncini

Il petto del piccione\* e la scaloppa di foie gras\*.

Con una crema di carote, le gocce del frutto della passione e una salsa allo sherry

20

## Antipasti

Gente di mare Tartare di tonno rosso e uova di aringa	35
Trionfo di crudità di pesci*, crostacei* e ostriche	55
All'aria aperta Battuta di Fassona piemontese con erbe e fiori	35
Gran selezione di Culatello di Zibello accompagnato da gnocco fritto e verdure in agro	35

## Primi piatti

W l'Italia! Paccheri Mancini aglio e olio e frutti di mare	35
Crostacei In una vellutata con dei gnocchetti* all'erba cipollina e la panna acida	35
Il salto della Quaglia Nella farcia dei Tortelli*, ma accompagnati anche dal suo petto* e con una mostarda di mele	35
Risotto Royal Scaloppa di fegato grasso d'anatra*, zucca*, mele e amaretti	35

## Secondi piatti ...di pesce

Acque profonde Ricciola*, beurre blanc, uova di aringa e ... i funghi trifolati	45
Gran fritto con Aragosta, Calamari, Gamberi e Scampi* tra croccanti verdure	55

## ... di carne

Serenata contadina Coniglio* disossato e farcito con le prugne secche e poi cotto nel forno a legna	45
Come due piccioncini Il petto del Piccione* e la scaloppa di Foie gras*. Con una crema di carote, le gocce di frutto della passione e una salsa allo sherry	45
Selezione di formaggi delle valli bergamasche accompagnati da pan brioche e dalla confettura di pomodoro verde	28

---

Augurandovi una buona cena, vi chiediamo cortesemente di moderare il volume dei vostri cellulari. Grazie  
Vi ricordiamo inoltre che nei locali non è consentito fumare a norma di legge 16 gennaio 2003 n° 3 Art. 51.  
Vi precisiamo che i prezzi indicati sono espressi in euro - Coperto 5 €

---

\* Allo scopo di garantire la massima qualità delle materie prime, alcuni prodotti vengono abbattuti o acquistati surgelati