

## Antipasti

*Perle di rugiada \** • verdure, foglie e radici di stagione, proposte con i loro condimenti in diverse consistenze

22,00 euro    assaggio 16,00 euro

*Il Gambero rosso si distende \** • su un uovo poché e una passatina di funghi

25,00 euro    assaggio 18,00 euro

*Intensità di Tonno* • la sua tartare con un biscotto salato, salsa guacamole e prugne Umeboshi

25,00 euro

*Tea Time \** • tartare di branzino su un cremoso al tè verde. E un sentore di liquirizia

25,00 euro    assaggio 18,00 euro

*Ananas, vino passito, scaloppa di foie gras*

24,00 euro

*Collezione autunno/inverno \** • bocconcini di burrata rivestiti di scampi, uova di salmone e infuso allo zenzero

25,00 euro

*Elogio di madre terra* • tortino alle erbe, trevisano tardivo e tartufo

25,00 euro

## Primi Piatti

*Crostacei \** • nel ripieno ma anche nei cannelloni preparati con la loro acqua. E con una salsa al gorgonzola

25,00 euro    assaggio 18,00 euro

*In fondo al mare \** • aringhe e noci di mare tra gnocchi al nero di seppia ripieni di morbido formaggio

25,00 euro    assaggio 18,00 euro

*Pianeta Verde* • raviolone ai porri con uovo di quaglia e tartufo

22,00 euro    assaggio 16,00 euro

*Tortello agro* • ripieno di formaggio di capra. Con animelle e crema di aglio nero

22,00 euro    assaggio 16,00 euro

*Crocevia di sapori* • spaghetti alla canapa con peperone dolce e alici marinate

22,00 euro    assaggio 16,00 euro

I piatti contrassegnati con il simbolo \* sono eseguiti con particolare attenzione alle intolleranze al glutine, ma non possiamo garantirne la contaminazione completa

## Secondi Piatti di Pesce

*Nostalgia d'estate \* • filetto di branzino con terrina di patate, olive, capperi e i pomodori confit del nostro orto*

35,00 euro

*La Triglia \* • in guazzetto di vongole e lumache di terra*

35,00 euro

*Baccalà alla bergamasca \* • con polenta bianca e ... pica sò (accughe, aglio e prezzemolo)*

35,00 euro

## Secondi Piatti di Carne

*Il vitello d'oro \* • la guancetta brasata con vino rosso e spezie, servita con rape e carote*

30,00 euro

*Verze & Maiale a modo LoRo \* • con la pancetta cotta al forno e poi glassata e gli agrumi canditi*

30,00 euro

*Il bramito del Cervo • controfiletto servito con crema di mele, ribes e salsa al pinot nero*

35,00 euro

## Dolci

*Giro del Mondo \* • la frutta e i suoi sorbetti: di stagione, ma anche dal mondo e in diverse consistenze*

*Giochi d'equilibrio • bavarese al cioccolato, olio in polvere, sale a contrasto e le cialde di zucchero*

*Fondente di arachidi • con un biscotto salato, la panna cotta e crema di caramello*

*Aria di festa \* • crema soffiata di cioccolato bianco e rum, arance candite, torrone sbriciolato e tè verde*

*Davanti al camino • cannolo farcito di castagne, gelato allo zenzero e granita di grappa*

16,00 euro

## Gran Degustazione

### *Perle di rugiada \**

*verdure, foglie e radici di stagione, proposte con i loro condimenti, in diverse consistenze*

### *Tea Time \**

*tartare di branzino su un cremoso al tè verde. E un sentore di liquirizia*

### *Crostacei \**

*nel ripieno ma anche nei cannelloni preparati con la loro acqua. E con una salsa al gorgorzola*

### *In fondo al mare \**

*aringhe e noci di mare tra gnocchi al nero di seppia ripieni di morbido formaggio*

### *La Triglia \**

*in guazzetto di vongole e lumache di terra*

### *Tortello agro*

*ripieno di formaggio di capra. Con animelle e crema di aglio nero*

### *Il bramito del Cervo*

*controfiletto servito con crema di mele, ribes e salsa al pinot nero*

### *Giro del Mondo \**

*a frutta e i suoi sorbetti: di stagione, ma anche dal mondo e in diverse consistenze*

*90,00 euro cad.uno possibilità abbinamento vini 50,00 euro*

---

## Degustazione di Terra

### *Elogio di madre terra*

*tortino alle erbe, trevisano tardivo e tartufo*

### *Tortello agro*

*ripieno di formaggio di capra.*

*Con animelle e crema di aglio nero*

### *Il vitello d'oro \**

*la guancetta brasata con vino rosso e spezie,*

*servita con rape e carote*

### *Davanti al camino*

*cannolo farcito di castagne, gelato allo zenzero*

*e granita di grappa*

*70,00 euro cad.uno*

*possibilità abbinamento vini 25,00 euro*

## Degustazione di Mare

### *Tea Time \**

*tartare di branzino su un cremoso al tè verde.*

*E un sentore di liquirizia*

### *Crostacei \**

*nel ripieno ma anche nei cannelloni*

*preparati con la loro acqua.*

*E con una salsa al gorgorzola*

### *La Triglia \**

*in guazzetto di vongole e lumache di terra*

### *Giochi d'equilibrio*

*bavarese al cioccolato, olio in polvere,*

*sale a contrasto e le cialde di zucchero*

*70,00 euro cad.uno*

*possibilità abbinamento vini 25,00 euro*