

Antipasti

Intensità di tonno • la sua tartare con un biscotto salato, salsa Guacamole e le prugne Umeboshi

20,00 euro assaggio 14,00 euro

*Il baccalà si distende * • su una crema di ceci; con l'alga spirulina*

20,00 euro assaggio 14,00 euro

*Cremoso di crostacei * • nudi in tartare e poi in un cremoso... ma pur sempre crostacei*

20,00 euro assaggio 14,00 euro

L'incontro • le lumachine di mare e quelle di terra, su un cremoso di sedano rapa, i carciofi e la spuma di birra

18,00 euro assaggio 12,00 euro

Elogio di madre terra • tartelletta ai porri, il tartufo e la salsa Morbier

20,00 euro

*Foie gras e cardamomo * • la terrina d'anatra, il controfiletto di cervo e le mele candite*

22,00 euro

Primi Piatti

Tartufi... marini • spaghetti all'aglio nero con noci di mare e finger lime

20,00 euro assaggio 14,00 euro

La prova del cuoco • riso cotto con acqua di pomodoro accompagnato dai migliori arrivi del mercato

20,00 euro

Attorno al fuoco • ravioli ai formaggi acidi serviti con lo stinco di vitello

20,00 euro assaggio 14,00 euro

Scambio d'identità • gli gnocchi: di zucca, ma anche di scampi.

Ripieni di formaggio, con uova di aringa e salsa bouillabaisse

20,00 euro assaggio 14,00 euro

Casoncelli a modo LoRo con cotognata di mele

18,00 euro assaggio 12,00 euro

Secondi Piatti di Pesce

*In acque dolci * • filetto di trota fario accompagnato da cipolla gratinata*

25,00 euro

*... pesce fresco mangiai * • dal mercato quotidiano, il filetto dei pesci migliori*

30,00 euro

Sogliola ... con turbante ripiena alle erbe amare

30,00 euro

Secondi Piatti di Carne

*L'autunno dell'anatra * • il suo petto accompagnato dal trevisano tardivo
e da una purea di castagne*

25,00 euro

*Capperi, che vitello! * • il controfiletto servito sotto la foglia del cappero. Con tortino di patate*

25,00 euro

*Il piccione mostra le sue forme * • il petto e la coscia... con foie gras e aceto balsamico*

28,00 euro

*I formaggi • le eccellenze bergamasche nella selezione di caprini freschi,
gli erborinati fino agli stagionati, ma sempre della Val Brembana*

20,00 euro