

Antipasti

| | |
|---|-----|
| Il tagliere di salumi e formaggi dell'Antico Benessere, con giardiniera artigianale | €16 |
| Tartare di manzo con i suoi dressing | €18 |
| Lingotto di melanzana gratinato con provola affumicata | €14 |
| Gnocco fritto con mortadella Igp, crema di burrata e granella di pistacchi | €13 |
| Crema di ceci con gamberi al timo | €18 |
| Lonzino al rosa cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e crumble al timo | €14 |

Primi

| | |
|--|-----|
| Riso carnaroli invecchiato 2 anni selezione «Salera» con crema di barbabietola e zola dolce | €15 |
| Riso carnaroli invecchiato 2 anni selezione «Salera» con scarola ripassata e petto d'anatra affumicato | €16 |
| Riso carnaroli invecchiato 2 anni selezione «Salera» al limone e gamberi | €18 |
| Casoncelli fatti a mano alla bergamasca | €15 |
| Tagliatelle al ragù di manzo con salsiccia | €15 |
| Scialatielli con calamari e pomodoro fresco | €15 |
| Orecchiette allo scalogno 'Nduja e crema di taleggio | €14 |

Secondi

ogni secondo verrà accompagnato da contorno di stagione

| | |
|--|-----|
| Ribs al forno in salsa bbq | €15 |
| Tagliata di manzo | €20 |
| Coppa di maiale croccante con maionese di mele | €16 |
| Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con salsa al moscato e scarola ripassata | €16 |
| Tacos con verdure, salmone e gamberi con salsa teriyaki | €16 |

Dessert

| | |
|--------------------------------|-----|
| Proposte del giorno dello chef | € 6 |
|--------------------------------|-----|