

ANTIPASTI

Gnocco fritto* con culatello di Busseto 1 8	€ 18
Il tagliere a km 0 con giardiniera fatta a mano (coppa, salame, pancetta, lardo) 10	€ 18
Degustazione di salumi e formaggi con giardiniera e marmellate 8 10 11	(per 2 persone) € 35 (per 4 persone) € 65
Selezione di salumi iberici serviti con peperoni caramellati e pan brioche (prosciutto Jamòn Serrano, chorizo, lardo di patanegra) 14 8	€ 19
Il nostro orologio di formaggi 8 11	€ 19
Carciofi saltati con gamberi al timo e pancetta croccante 3 8	€ 17
Millefoglie di patate e funghi con fonduta d'alpeggio e crema di aglio nero 8	€ 16
Lumache alla bourguignonne 1 8 9 12 15	(1 dozzina) € 14

PRIMI PIATTI

Casoncelli fatti a mano alla bergamasca 1 3 8 10	€ 18
Riso varietà Carnaroli invecchiato due anni selezione «Salera» con carciofo** alla romana 8 10	€ 19
Riso varietà Carnaroli invecchiato due anni selezione «Salera» al radicchio tardivo e Castelmagno 8 10	€ 19
Riso varietà Carnaroli invecchiato due anni selezione 'Salera' con scaloppa di foie gras** e fondo bruno 8 10	€ 19
Tagliolino burro, alici con crema di limone e bottarga di muggine 14 5 8	€ 20
Tagliolini di gamberi** e pesto di pistacchi 1 3 4 8 9	€ 20
Tagliatella al ragù d'anatra con i suoi fegatini e tartufo nero 1 4 8 10	€ 20

Coperto € 3 - Acqua l 0.75 € 3 - Caffè € 2 | In caso di allergie consultare la lista degli allergeni

1 Glutine	2 Cereali e derivati	3 Crostacei	4 Uova	5 Pesce	6 Arachidi	7 Soia	8 Latte
9 Frutta a guscio	10 Sedano	11 Senape	12 Sesamo	13 Anidride solforosa e solfiti	14 Lupini	15 Molluschi	

* Sottoposto ad abbattimento | ** Surgelato all'origine

SECONDI PIATTI

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con salsa alla Rossini servito con pan brioche ^{1 4 8 10}	€ 20
Filetto di manzetta prussiana con salsa olandese e patate grigliate ^{4 8}	€ 28
Petto d'anatra all'arancia con verdure di stagione	€ 20
Mazzancolle** porri, zafferano con millefoglie di patate ^{3 8 11}	€ 20
Filetto di salmone* alla griglia con indivia belga ripassata ^{5 9}	€ 20
Calamaro** ripieno con cipolla gratinata e maionese al peperoncino ^{1 4 8 15}	€ 19
Cuore di merluzzo** carbonaro cotto a bassa temperatura con crema alla vicentina ^{5 8}	€ 20

LE VERDURE

Verdure grigliate	€ 7
Patate al forno	€ 7
Sauté di verdure ¹⁰	€ 7
Indivia belga ripassata ⁹	€ 7

DESSERT

Tiramisù della tradizione ^{14 8}	€ 7
Cheesecake ai frutti rossi o caramello ^{4 8}	€ 7
Semifreddo al croccantino, namelaka alla fava tonka, pralinato di nocciola ^{14 8 9}	€ 7
Millefoglie, ganache ai frutti rossi e scaglie di cioccolato ^{14 8}	€ 7
Sorbetto ⁸	€ 6

Coperto € 3 - Acqua l 0.75 € 3 - Caffè € 2 | In caso di allergie consultare la lista degli allergeni

1 Glutine	2 Cereali e derivati	3 Crostacei	4 Uova	5 Pesce	6 Arachidi	7 Soia	8 Latte
9 Frutta a guscio	10 Sedano	11 Senape	12 Sesamo	13 Anidride solforosa e solfiti	14 Lupini	15 Molluschi	

** Sottoposto ad abbattimento | ** Surgelato all'origine*