

## À LA CARTE

### PER COMINCIARE

*Trota, caffè, mela, coriandolo 20*

*Gamberi Rossi , estratto di bufala, mandorle, verdure novelle 25*

*Melanzane come un carpaccio e limone candito 18*

*Uovo, piselli, pancetta 18*

### PASTE

*Rigatoni, ragout fine di vitello, salsa al Franciacorta 18*

*Gnocchi, pomodoro, melanzane affumicate, cacioricotta 18*

*Riso, cerfoglio, caviale di trota 20*

*Ravioli del plin di gallina, burro nocciola e capperi 20*

### PESCI

*Rombo, zucchine e menta 30*

*Triglia, insalata di prezzemolo, pesche e grano saraceno 28*

*Salmerino alpino, burro acido, carote, dragoncello 28*

### CARNI

*Manzo, patate, sentore di griglia 30*

*Castrato, farcia alle erbe e tartufo estivo 30*

*Vitello, cipollotti e porcini 30*

*Animella , grissini, pomodoro e lampone 30*

### DESSERT

*Gratin di fragoline di bosco e gelato al basilico 9*

*Semifreddo di nocciole, caffè e cardamomo 9*

*Torta del giorno 9*

*Cioccolato, melone, Vermouth 9*

*I nostri gelati 9*

*Executive Chef: Alfio Ghezzi*

*Head Chef: Akio Fujita*

## SUGGERZIONE DEL GIORNO

*Terrina di coniglio e anguilla affumicata,  
tarassaco e anguria 22*

---

*Stracci di pasta come una lasagna 18*

---

*Ombrina , peperoni arrostiti e spinaci 28*

---

*Torta di rose, crema soffice alla rosa damascena e mirtilli 9*

Gentili ospiti, in presenza di allergie, vi chiediamo di avvisare il maitre affinché possa proporvi l'alternativa più gradita.  
Vi ricordiamo altresì che nella realizzazione delle nostre creazioni scegliamo ingredienti freschi, solo eccezionalmente adottiamo procedure di abbattimento della temperatura in negativo.