



## ANTIPASTI

Selezione di salumi con verdure in agrodolce <i>Mixed cured meats and pickled vegetables</i>	€	18.00
Sarde di Montisola in saor con polenta <i>Marinated sardines from Montisola with polenta</i>	€	20.00
Millefoglie di patate con fonduta leggera al Bagoss <i>Potatoes mille-feuille with Bagoss cheese light fondue</i>	€	18.00
Tartare di ricciola con insalatina di agrumi <i>Amberjack tartare with citrus salad</i>	€	18.00

## PRIMI PIATTI

Risotto mantecato con asparagi e tartare di tonno <i>Risotto with cream of asparagus and tuna tartare</i>	€	20.00
Mezzelune ripiene al salmerino con olive e pomodori confit <i>Ravioli with char, olives and tomatoes confit</i>	€	20.00
Spaghettoni cacio e pepe con noci e pistacchi <i>Spaghetti cheese and pepper with walnuts and pistachios</i>	€	18.00
Vellutata di piselli e fave con menta e burrata <i>Pea and broad beans soup with mint and burrata</i>	€	16.00

## SECONDI PIATTI

Filetto di manzo al Porto con foie gras <i>Fillet of beef with liqueur wine sauce and foie gras</i>	€	25.00
Gamberi spadellati con morbido di patate viola e riduzione al Franciacorta <i>Sautéed shrimps with purple mashed potatoes and Franciacorta wine sauce</i>	€	22.00
Tartare di barbabietola con stracciatella, olio al basilico e crema di acciughe <i>Beetroot tartare with stracciatella, basil oil and anchovy cream</i>	€	18.00
Filetto di salmerino gratinato profumato agli agrumi <i>Baked fillet of char scented with citrus fruits</i>	€	22.00

## MENU DEGUSTAZIONE

(Il Menu è servito per tutto il tavolo - *Per table only*)

Sarde di Montisola in saor con polenta <i>Marinated sardines from Montisola with polenta</i>
Mezzelune ripiene al salmerino con olive e pomodori confit <i>Ravioli with char, olives and tomatoes confit</i>
Filetto di salmerino gratinato profumato agli agrumi <i>Baked fillet of char scented with citrus fruits</i>
Dolce Michelangelo Cioccolato fondente, amarena e pistacchio <i>Dark chocolate, black cherries and pistachio</i>

€ 50.00 a persona/per person

Bevande escluse, coperto incluso  
Drinks not included, cover charge included

---

Coperto € 3.00 a persona - Cover charge € 3.00 per person

Alcuni prodotti possono aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura al fine di conservare tutte le proprietà organolettiche e di garantire, con una scrupolosa catena del freddo, la migliore conservazione. Alcuni piatti contengono nutrienti fonti di allergie; per la vostra sicurezza vi consigliamo di consultare il foglio illustrativo che potete richiedere al nostro staff.

*Some products may have been subjected to temperature abatement in order to maintain all their organoleptic properties and to guarantee the best preserving conditions. Some dishes may contain allergens. You can ask our staff for the concerning information leaflet.*