

Gli Antipasti:

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta serviti con burrata, pomodorini confit e olive di Riviera	€ 24,00
Capasanta, topinambur, mandorle e aglio nero	€ 18,00
Insalata di quaglia, carciofo, barbabietola e wasaby	€ 17,00
Filetto di manzo servito crudo, salsa all'uovo e i suoi abbinamenti	€ 22,00
Crostatina salata , uovo a 65°, funghi, fonduta di formaggi e tartufo nero	€ 16,00

I Primi Piatti:

Paccheri con crema di zucca, crudo di gamberi e guanciale	€ 18,00
Spago al nero di seppia, burro d'alpeggio, erba cipollina e caviale Calvisius	€ 22,00
Ravioli di piccione, salsa al Porto e foie gras	€ 19,00
Bigoli al torchio trafiletti a mano con ragù di ossobuco e gremolada	€ 18,00
Casoncelli al Bagoss , erbe e zafferano	€ 17,00

I Secondi piatti:

Rombo cotto sulla pelle, cavolfiore, cime di rapa e salsa Bernese	€ 24,00
Cannolo di coda di rospo, crema di ricotta e spinaci e zuppetta di granchio	€ 22,00
Spiedino di pluma cotto al bbq e patate al bacon	€ 22,00
Coniglio disossato alla bresciana in crosta di erbe fini e crema di mais	€ 20,00
L'orologio di formaggi con marmellata e mostarda	€ 19,00

Aperitivo, quattro stuzzichini dalla cucina, il nostro pane caldo e coperto € 4,50

I piatti serviti potrebbero contenere ALLERGENI (glutine, crostacei e derivati, pesce e uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano senape, sesamo, latte e derivati, anidride solforosa, lupini e molluschi). Siamo a vostra disposizione per le specifiche dei piatti.

Menu degustazione

Aperitivo & quattro stuzzichini dalla cucina

Il nostro pane caldo con burro salato

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampi, capasanta con burrata, pomodori confit e olive di Riviera

Crema di cannellini, polpo, nocciole e uova di salmone

Paccheri con crema di zucca, crudo di gamberi e guanciale

Ravioloni di dentice su crema di patate e cozze

Rombo cotto sulla pelle, cavolfiore, cime di rapa e salsa Bernese

Mousse al cioccolato, gelato alla nocciola e caramello salato

Caffè e piccola pasticceria

Menu servito per tutto il tavolo, comprensivo di acqua e una bottiglia di vino bianco Cantina Saottini

€ 65 a persona (60€ con vino escluso)