



### Hors-d'oeuvre

- Jambon cru et viande séchée avec petite tourte de pommes de terre aux gingembre € 10,00
- Lard de Pata Negra avec scones au romarin, Huile de Sebino, miel de châtaigne et noix € 10,00
- Salami de Montisola avec jardinier, boulettes de viande chaudes et poireaux sautés € 10,00
- Caprese avec mozzarella de buffle avec Merano speck et Artichauts à la romaine € 10,00
  
- *Saumon fumé avec croûtes, beurre, échalote et câpres de Pantelleria* € 12,00
- *Salade de poulpe avec pommes de terre à la vapeur, échalotes, câpres de Pantelleria, olives* € 12,00
- *Alose feinte de lac parfumée d'herbes fines et polenta* € 12,00

### Les Entrées

- Casoncelli typiques de Bergame fait maison € 10,00
- Tagliatelles larges avec beurre clarifié, thym et truffe noire de Sebino € 12,00
- Gnocchis de pommes de terre avec Parmesan crema, safran et Asperges € 10,00
- Risotto au vin Valcalepio en gaufres au parmesan € 10,00
  
- *Tagliatelles avec d' Omble-chevalier sauté au brut Franciacorta* € 12,00
- *Paccheri aux crustacés* € 15,00
- *Spaghettis plats avec Homard* € 18,00

### Deuxième cours

- Filet de boeuf grillé € 22,00
- Filet de boeuf grillé au bismark, avec parmesan et truffe noire € 25,00
- Chateaubriand Grillé (minimum 2 personnes, prix par portion) € 25,00
- Beef Tartare € 20,00
- Boeuf coupé a la Robespierre € 15,00
- Paupiettes de de poulet avec Lard de Pata Negra, romarin et Polenta € 15,00
  
- *Grillade de Crustacés assortis* € 23,00
- *Loup de mer au four avec câpres ,olives taggiasche et tomates de Pachino* € 16,00
- *Filet d' omble-chevalier au four en croûte de pommes de terre* € 16,00
- *Filets de perche aux fines herbes, dorés* € 15,00

### Accompagnements

- Légumes grillés € 4,00
- Légumes assortis à la vapeur € 4,00
- Pommes frites € 4,00
- Épinards au beurre € 4,00
- Pommes de terre croustillantes à l'ail et au romarin € 4,00