



Antipasti

- Fiocco di prosciutto crudo e bresaola Punta d'anca della Valtellina con tortino di patate allo zenzero € 10,00
- Lardo di Pata Negra e focaccine calde al rosmarino, olio del Sebino con miele di castagne e noci € 10,00
- Salame di Montisola al coltello con giardiniera casereccia di verdure, polpettine calde al parmigiano reggiano e porri saltati all'olio evo del Sebino € 10,00
- Caprese di mozzarella di Bufala Campana con petali di speck di Merano e carciofi alla romana € 10,00

- *Salmone affumicato Irlandese con crostini, burro, scalogno e capperi di Pantelleria* € 12,00
- *Insalata tiepida di piovra, patate al vapore, capperi, olive taggiasche* € 12,00
- *Agoni essiccati del Sebino con polenta* € 12,00

Primi

- Casoncelli caserecci alla bergamasca € 10,00
- Lasagnette di pasta fresca al burro chiarificato della Val Palot, timo e tartufo nero del Sebino € 12,00
- Gnocchetti di patate con vellutata al parmigiano Reggiano, zafferano e asparagi € 10,00
- Riso carnaroli con ristretto al Barolo in cialda di parmigiano reggiano € 10,00

- *Fettuccine di pasta fresca con dadolata di salmerino scottato al Franciacorta Brut* € 12,00
- *Paccheri ai tre crostacei* € 15,00
- *Linguine all'astice* € 18,00

Secondi

- Filetto di manzo alla piastra € 22,00
- Filetto di manzo alla Bismark, spolverata di parmigiano e scaglie di tartufo nero del Sebino € 25,00
- Chateaubriand Grillé (per 2 persone, prezzo a persona) € 25,00
- Tartare di manzo € 20,00
- Tagliata di manzo alla Roberspierre € 15,00
- Uccelletti scappati di filetti di pollo conlaro di Patanegra e rosmarino con polenta Taragna alla Valtellinese € 15,00

- *Grigliata mista di crostacei* € 23,00
- *Branzino al forno con capperi di Pantelleria, Olive Taggiasche e pomodorini di Pachino* € 16,00
- *Filetti di salmerino al forno in crosta di patate* € 16,00
- *Filettini di Pesico dorati all'Olio evo del Sebino ed Erbe Fini* € 15,00

Contorno

- Verdure alla griglia € 4,00
- Verdure al vapore € 4,00
- Patatine fritte € 4,00
- Patate croccanti saltate all'aglio e rosmarino € 4,00
- Spinaci al burro di val palot € 4,00