

**Lunch**

Coperto: 2,00

*Cover charge*

Elenco allergeni come da allegato II del Reg. UE 1169/11: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi.

*Allergen list as per Annex II of EU Reg. 1169/11: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 shell nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 sulphur dioxide, 13 lupine, 14 molluscs.*

# Starters

## CAVOLFIORE

13,00

Cavolfiore arrosto, Bagna cauda e Prezzemolo;

*Roasted cauliflower, Bagna cauda and Parsley;*

4, 6, 7, 9, 12

## TARTARE DI FASSONA

16,00

Tartare di fassona condita con Fondo di more  
ed Estratto di erbe;

*Fassona tartare seasoned with Blackberry reduction  
and Herb extract;*

1, 6, 9, 10

## SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI

25,00

Culatta di Montagna 'Bodria'- stagionatura minima 14 mesi,  
Salame Bergamasco, Bresaola Chiavennasca, Branzi FTB  
60gg, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche presidio Slow  
Food e Strachitunt DOP;

*Selection of cold cuts and Cheeses;*

# First Courses

CASONCELLO ALLA BERGAMASCA 16,00

Ravioli tipici Bergamaschi serviti con Pancetta croccante,  
Salvia e Burro versato di Latteria;

*Typical ravioli served with Crispy bacon, Sage and Latteria butter;*

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

RISOTTO 18,00

Risotto Carnaroli con Funghi di stagione freschi  
e Mascherpa stagionata d'alpeggio;

*Carnaroli risotto with Fresh seasonal mushrooms and  
Mascherpa mature alpine cheese;*

6, 7

RICCIA 16,00

Pasta di semola di grano duro al Pomodoro, mantecata  
al Burro di Latteria e Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP 15;

*Tomato-flavoured durum wheat semolina pasta, whipped  
with Latteria butter and Parmigiano Reggiano 24 months DOP;*

1, 7

# Main Courses

## PANCIA DI MAIALE

20,00

Pancia di maiale fondente, servita con Riduzione di mele e Scalogno fondente al timo;

*Pork belly fondant, served with Apple reduction and Shallot fondant with thyme;*

5, 6, 7, 9, 11

## CONIGLIO

22,00

Coniglio nostrano arrosto servito con Purè di patate ed Estratto di erba cipollina;

*Roast local rabbit served with Mashed potatoes and Chive extract;*

1, 12

## CLUB SANDWICH

16,00

Petto di tacchino arrosto, Insalata, Pancetta croccante, Uovo, Pomodoro e Salsa club;

*Roasted turkey breast, Salad, Crispy bacon, Egg, Tomato and Club sauce;*

1, 3, 7, 10

# Salads

## CAESAR SALAD

16,00

Lattuga, Tacchino cotto a bassa temperatura grigliato, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Uovo sodo, Mandorle tostate e Salsa allo yogurt di Latteria;

*Lettuce, Grilled turkey cooked at low temperature, 24-month-aged Parmigiano Reggiano, Boiled egg, Toasted almonds, and Latteria yogurt dressing;*

1, 3, 7, 8

## STAGIONALE

16,00

Misticanza di stagione, Carciofi freschi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Nocciole tostate e Vinaigrette alla senape e limone;

*Seasonal mixed greens, Fresh artichokes, 24-month-aged Parmigiano Reggiano, Toasted hazelnuts, and Mustard-lemon vinaigrette;*

3, 7, 8, 10

# Desserts

DOLCE DEL GIORNO

7,00

*Today's Dessert*

