

**Lunch**

**12.00 - 14.30**

Coperto: 2,00

*Cover charge*

\* Possibilità di alimenti congelati/surgelati

\* *Availability of frozen foods*

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

## SEDANO RAPA

14,00

Sedano Rapa arrostito con estratto di prezzemolo  
e il suo fondo;

*Roasted celeriac with parsley extract and its base;*

\* 6, 7, 9

## TARTARE DI FASSONA

18,00

Tartare di Fassona, cavolfiore arrosto, semi di zucca  
e fondo bruno;

*Fassona meat tartare, roasted cauliflower, pumpkin seeds  
and brown base;*

\* 7, 9, 10

CULATTA 15,00

Culatta di montagna 'Bodria', stagionatura minima 14 mesi;

*Culatta di montagna 'Bodria', 14 months aged;*

TRIPPA 15,00

Trippa di umido, fondo bruno e antico Formaggio del Camisolo - alpeggio 2023;

*Tripe stew, brown stock and Camisolo alpine cheese;*

\*7,9



# First Courses

## CASONCELLO 16,00

Ravioli tipici bergamaschi, pancetta croccante, salvia e burro versato di Latteria;

*Typical ravioli, crispy bacon, sage and local Latteria butter;*

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

## SPAGHETTO 15,00

Pasta di semola di grano duro Mancini mantecata al burro di Latteria, parmigiano Reggiano 24 mesi DOP e limone;

*Mancini durum wheat semolina pasta whipped with Latteria butter and Parmigiano Reggiano 24 months PDO and lemon;*

\* 1, 7

## RISOTTO 16,00

Risotto Carnaroli con fondo di porro alla brace, porro agrodolce, mantecato con Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP e burro di latteria;

*Carnaroli risotto with grilled leek stock, sweet-and-sour leek, 24 months aged Parmigiano Reggiano and Latteria Butter;*

\* 6, 7

# Main Courses

CALAMARO 20,00

Calamario alla Mugnaia con erbe saltate  
e fondo al Limone;

*Calamari Mugnaia style with sautéed herbs  
and lemon flavored stock;*

\* 1, 4, 7

ROAST-BEEF 20,00

Roast-Beef cotto a bassa temperatura, topinambur  
al Burro di Latteria e il suo fondo;

*Roast-Beef cooked at low temperature, Latteria Butter  
Jerusalem artichoke and its stock;*

\* 6, 7

## DIAFRAMMA

18,00

Diaframma di manzo, crema di sedano rapa alla brace,  
porro in agrodolce e fondo bruno;

*Beef diaphragm, roasted celeriac cream, sweet and sour  
leek and brown stock;*

\* 6, 7

## UOVO

16,00

Uovo nostrano cotto a bassa temperatura, erbe saltate, spuma  
di pane raffermo e Duro di Bufala;

*Local egg cooked at low temperature, sautéed herbs,  
Stale bread mousse and Buffalo Cheese;*

\* 1, 3, 7



# Dessert

## CREME CAMEL 8,00

Crema caramel di zucca alla brace, zucchero grezzo  
caramellato, pepe e timo;

*Grilled pumpkin creme caramel, caramelised raw sugar,  
pepper and thyme;*

\* 3, 7

## TIRAMISÙ 8,00

Pane al lievito madre tostato e caramellato, spuma  
di mascarpone alla vaniglia;

*Toasted and caramelised sourdough bread, vanilla  
mascarpone mousse;*

\* 1, 3, 7

# Cheese Plate

**SELEZIONE 3 PEZZI:** 14,00  
*Selection of 3 pieces;*

**SELEZIONE 5 PEZZI;** 22,00  
*Selection of 5 pieces;*

