

Dinner

Coperto: 4,00

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

PECORA 18,00

Pecora Gigante bergamasca, carota e ortica;

Giant local sheep, carrot and nettle;

* 6, 7, 9, 12

GALLINA 16,00

Gallina nostrana in saor, cicorino selvatico
e uova di trota orobica;

Local hen, wild chicory and orobic trout eggs;

* 4, 6, 7

BROCCOLO 15,00

Broccolo alla brace, estratto di erbe selvatiche
e formagella Val di Scalve;

*Grilled Broccoli, wild herb extrac and local
Val di Scalve cheese;*

* 6, 7

ANIMELLA 20,00

Animella di Vitello, carciofo alla brace e crescione;

Veal Sweetbreads, grilled artichoke and watercress;

* 7, 12

First Courses

RISOTTO 18,00

Risotto carnaroli, aglio orsino, siero e canocchie;

Carnaroli risotto, orsino garlic, whey and mantis shrimp;

* 2, 7, 14

PASTA MISTA 18,00

Pasta mista Mancini, midollo affumicato,
sugo d'arrosto e zenzero;

*Mancini mixed Pasta, smoked bone marrow,
roast sauce and ginger;*

* 1, 7, 9, 12

TORTELLI 24,00

Tortelli ripieni di coniglio nostrano e battuta
di gamberi rossi;

Tortelli stuffed with local rabbit and red shrimp tartare;

* 1, 2, 3, 7, 9, 12

Main Courses

SALMERINO 24,00

Filetto di salmerino orobico alla brace e asparagi;

Grilled orobic trout fillet and asparagus;

* 4, 6, 7

CERVO 28,00

Controfiletto di cervo, purè di patate e nespole;

Venison sirloin, mashed potatoes and medlars;

* 6, 7, 12

CONIGLIO 24,00

Rollè di coniglio bergamasco e agretti;

Local rabbit roll and saltwort;

1, 3, 7, 9, 12

CARCIOFO 16,00

Carciofo ripieno, crema di formai de MUT
e olio all'erba cipollina;

*Stuffed Artichoke, cream of local alpine cheese
"Formai de MUT" and chive Oil;*

1, 3, 7, 9

Desserts

TORTA DI ROSE 10,00

Torta di rose calda con gelato alla zabaione;

Warm rose cake with zabaione ice cream;

* 1, 3, 7, 8, 12

SEMIFREDDO 10,00

Semifreddo di arancia e cioccolato;

Orange and chocolate semifreddo;

* 1, 3, 7, 8, 12

TIRAMISÙ 10,00

Tiramisù con pane al lievito madre tostato e caramellato;

Tiramisu with toasted and caramelized sourdough bread;

* 1, 3, 7

Cheese Plate

SELEZIONE 3 PEZZI; 14,00

Selection of 3 pieces;

SELEZIONE 5 PEZZI: 22,00

Selection of 5 pieces;

Tasting Menu

Tasting Menu

5 PORTATE

5 Courses;

Menu degustazione, coperto incluso 70,00

Tasting menù, cover charge included

Abbinamento Vino e Cocktail 45,00

Wine and cocktail pairing

Allergie e intolleranze da comunicare al personale di sala;

Allergies and intolerances must be communicated to the dining staff;

