

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.

Tasting Menu

5 PORTATE;

5 Courses;

Menu degustazione, coperto incluso;	70,00
-------------------------------------	-------

Tasting menù, cover charge included;

Abbinamento Vino;	45,00
-------------------	-------

Wine pairing;

Allergie e intolleranze da comunicare al personale di sala;

Allergies and intolerances must be communicated to the dining staff;

Starters

TARTARE

18,00

Tartare di manzetta bergamasca, foglie di capperi
in salamoia e fico;

Bergamasca beef tartare, pickled caper leaves and fig;

*
6, 7, 10

SALMERINO

18,00

Ceviche di salmerino orobico, ciliegia confit,
cetriolo e cipolla agrodolce;

*Orobic char ceviche, confit cherries, cucumber
and sweet-and-sour onion;*

*
4, 6

ANGURIA

15,00

Carpaccio di anguria, stracchino di capra orobica
e capperi di Pantelleria soffiati;

*Watermelon carpaccio, Orobic goat stracchino cheese
and puffed Pantelleria capers;*

*
6, 7

POMODORO

15,00

Pomodoro cuore di bue marinato, glassato e ripassato alla brace;

Marinated, glazed, and grilled oxheart tomato;

*
7

First Courses

PASTA MISTA 18,00

Pasta mista di grano duro Mancini, salsa di peperone alla brace, ragù di gallina nostrana e pesca confit;

Mancini durum wheat mixed pasta, grilled pepper sauce, free-range hen ragù and confit peach;

* 1, 7, 9

RISOTTO 18,00

Risotto Carnaroli, siero di latte, uova di trota orobica e polvere di limone;

Carnaroli risotto, whey, Orobic trout roe and lemon powder;

* 4, 7

TORTELLI 24,00

Tortelli ripieni di coniglio nostrano e battuta di gamberi rossi;

Tortelli filled with local rabbit and red prawn tartare;

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

Main Courses

SEPPIA E FINFERLI

23,00

Seppia cotta a bassa temperatura e ripassata alla brace, yogurt, limone e finferli al burro;

Low-temperature cooked cuttlefish, grilled, with yogurt, lemon, and buttered chanterelles;

* 4, 7, 10

MELANZANA

16,00

Melanzana arrosto, salsa al limone, gel di pomodoro e sesamo tostato;

Roasted eggplant, lemon sauce, tomato gel and toasted sesame;

* 6, 7, 11

MANZETTA BERGAMASCA

22,00

Picanha di manzetta bergamasca alla brace, salsa BBQ all'albicocca affumicata, il suo fondo e cipolla fondente;

Grilled Bergamasca beef picanha, smoked apricot BBQ sauce, its jus and melting onion;

* 6, 7, 9, 11

Cheese Plate

SELEZIONE 3 PEZZI:

14,00

Selection of 3 pieces;

SELEZIONE 5 PEZZI;

22,00

Selection of 5 pieces;

Dessert

COCCO E PESCA 10,00

Sorbetto di cocco, pesca bianca alla menta,
olio di foglie di pesco;

Coconut sorbet, white peach with mint, peach leaf oil;

* 3, 7

PANNA COTTA 10,00

Panna cotta allo yuzu e vaniglia, crumble alle fave
di cacao, fichi e olio di fichi;

*Yuzu and vanilla panna cotta, cocoa bean crumble,
figs and fig oil;*

* 1, 3, 7, 8

TIRAMISÙ 10,00

Tiramisù con pane al lievito madre tostato e caramellato;

Tiramisù with toasted and caramelized sourdough bread;

* 1, 3, 7

