

MENU

ENTRÉES

Tartare de mouton (brebis bergamasque), navet blanc, mayonnaise à l'ail noir et chips de polenta – 18 €

Coppa et pancetta roulée, notre giardiniera et pizza frite – 16 €

Brandade de morue, émulsion de pomme de terre, chou de Savoie et œufs de poisson du lac – 17 €

Escargots sautés, crème de cicerchia de Serra de' Conti et céleri – 18 €

Laitue romaine en deux textures, pesto de lupins et ricotta – 14 €

PREMIERS PLATS

Casoncelli de Bergame farcis de porc et de bœuf, beurre, sauge, lard et Grana Padano – 18 €

Tagliatelles fraîches aux œufs, ragù de foie de veau et ciboulette – 19 €

Pâtes farcies à la ricotta, bouillon de lapin et blette braisée – 17 €

Risotto au chou-fleur, sardine séchée du lac d'Iseo et citron – 17 €

PLATS

Poitrine de mouton cuite basse température puis grillée au charbon, chou rouge et pomme – 21 €

Feuilleté d'oignon doré caramélisé, Agri di Valtorta – 17 €

Longe de veau, cuisson rosée, poireau grillé et son jus – 23 €

Rognon de veau sauté, polenta – 19 €

Filet de truite blanche, fond crémeux de maïs et pissenlit sauté – 21 €

Filet de bœuf grillé au charbon, sauce diavola et pommes de terre nouvelles – 33 €

Menu dégustation « Tradizione » – 55 € (3, 6, 10 – Gâteau chaud aux pommes et glace à la crème anglaise)

Menu dégustation « Identità » – 65 € (5, 4, 8, 9, 13 – Crémino au chocolat, noisettes caramélisées et crème de potiron)

Les menus dégustation sont servis pour l'ensemble de la table. Couvert, eau et café non inclus.

Le menu dégustation Identità ne peut pas être commandé après 13 h 30 ni après 21 h 00.

Couvert et pain – 3 € · Eau – 2 € · Café expresso – 2 €