

## *Menù Degustazione*

*Seppia di nassa alla plancha, crema di piselli, curcuma*

*Fusilli al verde, colatura di alici e stoccafisso*

*Zuppetta di capesante, ostriche, fegato grasso d'anatra*

*Tortellini al formaggio Bagòss*

*Petto d'anatra nantese laccata, frutta secca, spugnole, confit d'anatra*

*Torta di rose cotta al momento, cremino al Vov e limoni del Garda*

*Piccola Pasticceria*

130,00

*Il menù viene servito esclusivamente per tutti i commensali del tavolo*

## *Gli Antipasti*

*Seppia di nassa alla plancha, crema di piselli, curcuma*

25,00

*Scampi di Sicilia al naturale con maionese all'olio extra vergine d'oliva*

60,00

*Piedino di maiale fondente, ostriche, fagioli perlina*

30,00

*Spaghetti al fumo e pecorino di Fossa*

25,00

*Culatello di Zibello 36 mesi Platinum (Spigaroli),  
mostarda di mele cotogne, pere e arance*

35,00

*Asparagi del Bosco Palli, spugnole e fonduta al Casera di Grotto*

30,00

## *I Primi Piatti*

*Linguine di farro e orzo, ricci di mare, tuorlo d'uovo affumicato, limone candito*

30,00

*Spaghettono, burro al caviale d'aringa e cavolfiore*

30,00

*Fusilli al verde, colatura di alici e stoccafisso*

25,00

*Risotto di riso vialone nano, carbone vegetale, cacio e pepe*

25,00

*Tortellini al formaggio Bagòss*

30,00

## *A Pesce*

*Luccio in conserva, polenta di grano macinato a pietra*

40,00

*Anguilla di lago alla brace e corona d'aglio candito*

40,00

*Sogliola al burro nocciola, asparagi, salsa maltese*

*(minimo per 2 persone)*

100,00

*Zuppetta di capesante, ostriche, fegato grasso d'anatra*

45,00

## *Le Carni*

*Scaloppa di fegato grasso d'anatra al Passito, semi di girasole e pompelmo*

50,00

*Agnellino in casseruola, aglio dolce e purea di patate rattes al tartufo tardivo*

*(minimo per 2 persone)*

90,00

*Petto d'anatra nantese laccata, frutta secca, spugnole, confit d'anatra*

45,00

*Brasato di capello da prete, salsa diavola e verdure di stagione*

35,00

*Animella di vitello al burro, uvetta, capperi, pistacchi e mostarda d'anguria*

*bianca*

35,00

## *I Formaggi*

*I nostri formaggi sono a produzione limitata, poiché provengono da caseifici artigianali*

**Robiola di Malvicino del basso Alessandrino**  
Prodotto in azienda biologica con capre allevate al pascolo  
15,00

**Strachitund**  
Stracchino rotondo di latte vaccino  
stagionato in grotta nella Val Brembana  
15,00

**Gorgonzola morbido**  
E' il gorgonzola "moderno". Completamente proteolizzato,  
è fondente in bocca e più dolce del naturale  
15,00

**Bitto della Valtellina 2006**  
Il formaggio più longevo d'Italia, risulta corposo e grasso, presenta grani di  
tirossidina (gras de ris)  
15,00

*Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" (24 mesi)*  
*Prodotto nella zona di Reggio Emilia con solo latte delle vacche*  
*di razza rossa reggiana*

15,00

### *Testun*

*Latte crudo di capra talvolta addizionato con latte vaccino.*  
*Pasta bianca compatta dal sapore piccante con un profumo dolce vinoso dato da*  
*un immersione nelle vinacce di Nebbiolo*

15,00

*Bagòss di malga Bruffione (4 anni)*  
*Formaggio vaccino a pasta dura a produzione limitata*

15,00

### *Blu di Capra del Montemoro*

*Formaggio erborinato di capra con infiltrazioni di muffe nobili dal sapore dolce*  
*e lievemente piccante*

15,00

*La selezione degli otto formaggi*

25,00

## *I Dolci*

*Gelato al fiordilatte di latte crudo mantecato al momento*

15,00

*Crema catalana, vaniglia, menta, agrumi, pralinato ai pistacchi e sorbetto al frutto della passione*

15,00

*Doppia sfoglia croccante di zucchero moscovado, cremoso alle noci, caffè, lamponi*

15,00

*Bolla di cioccolato fondente, spuma al cioccolato e arachidi salate*

15,00

*Torta di rose cotta al momento, cremino al Vov e limoni del Garda*

15,00