

GLI ANTIPASTI

	🍷	€
Il tagliere di Castel Merlo Tagliere di salumi tradizionali, cetriolini sott'aceto al Grana Padano DOP	<i>Brut</i>	18
La lingua tradizionale 8-9 Lingua salmistrata alla bergamasca con la nostra mostarda fatta in casa	<i>Rubra</i>	18
Il cappone in carpione 4-12 Sfilacci di cappone in carpione, chicchi di melograno e cavolo cappuccio viola	<i>Lapis Rosa</i>	14
La torta salata autunnale 1-3-7 Sfoglia brisée con spuma di formaggio stagionato delle valli, chutney acido di fichi e tartufo nero	<i>Nature</i>	16
I bertagni dorato e la polenta 1-4 Bertagni dorati con polenta bianca morbida	<i>Rosé</i>	14
Caprese mille colori 7 Mozzarella di bufala, mozzarelline, pomodori e pomodorini di diversi colori	<i>Argenteus</i>	16
I PRIMI		
Gli Scarpinòcc di Parre 1-3-7 Scarpinòcc fatti in casa al burro e salvia con spuma al Grana Padano DOP	<i>Petra</i>	16
Riso carnaroli al Formai de Mut 7 Risotto mantecato alle ortiche, Formai de Mut DOP e animelle al burro biondo	<i>Nature</i>	18
Le foiade al cacao 1-3-7-9-12 Foiade artigianali al cacao amaro con ragù di cinghiale sfilacciato a lenta cottura	<i>Rubra</i>	16
Tagliatelle alle castagne e sarda d'Iseo 1-3-4-7 Tagliatelle alla farina di castagne, sarda essiccata, burro noisette e pane croccante all'arancia	<i>Argenteus</i>	16

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze. Si prega di comunicare al personale di sala qualsiasi particolare esigenza.

1. Cereali, glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte, Lattosio - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape
11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

I SECONDI

	🍷	€
Guancia brasata al Lapis Rubra 9-12 Guancia di vitello brasata al vino rosso servita con polenta taragna	<i>Aeternus</i>	20
Il luccio in umido 4-7-12 Luccio in umido con purè di patate affumicate al legno di faggio	<i>Argenteus</i>	24
La trota in crosta di mandorle 1-3-8 Filetto di trota croccante alle mandorle, crema di funghi porcini, erba cipollina e pioppini trifolati	<i>Brut</i>	24
Flan di zucca e taleggio 3-7-9-12 Flan soffice di zucca con verza stufata alla milanese, crema di taleggio DOP e noci tostate	<i>Petra</i>	22
La tagliata Tagliata di manzo con sale Maldon e patate dorate al rosmarino	<i>Aeternus</i>	26

LA PASTICCERIA

Tiramisù tradizionale 1-3-7 Mattonella di tiramisù all'italiana con cacao amaro		7
Bavarese alla zucca e moscato di Scanzo 1-3-7-12 Bavarese alla zucca e cioccolato bianco, crumble al cacao e riduzione al Moscato di Scanzo	<i>Moscato</i>	8
Tortino dal cuore caldo 1-3-7 Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e gelato al fior di latte	<i>Amaro S. Pellegrino</i>	8
Cappuccino invertito 3-7 Dacquoise alle mandorle, gelato al caffè e spuma di latte		8
Orologio di formaggi dei nostri pascoli 7-12	<i>Brut</i>	16

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze. Si prega di comunicare al personale di sala qualsiasi particolare esigenza.

1. Cereali, glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte, Lattosio - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape
11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi