

LE PROPOSTE DELLA NOSTRA CUCINA

Selezione di salumi con cremoso alla zucca, i suoi semi e verdure agrodolci (latte e derivati, uova, frutta secca) 24.00
Cold cuts with pumpkin cream and vegetables (two people)

Vellutata al cavolfiore, amaranto soffiato, olio alle erbe e ristretto vegetale (latte e derivati) 14.00
Cauliflower cream with amaranth, oil and vegetal broth

Baccalà cotto a bassa temperatura con schiuma leggermente "agra",
castagne e pak-choy (pesce e derivati, latte e derivati) 15.00
Cod with chestnuts and pak-choy

Tartare di dentice con il suo brodetto profumato al mandarino
e acetosa (pesce e derivati, glutine, latte e derivati) 17.00
Snapper tartare with mandarin-flavored broth and sorrel

Casoncelli alla bergamasca (glutine, uova e derivati, lattosio) 14.00
Typical dish of Bergamo

Risotto ai funghi porcini (latte e derivati) 15.00
Risotto with mushrooms

Gnocchetti di patate e spinaci con spuma al parmigiano,
castagne e mirtilli (uova e derivati, glutine, lattosio) 14.00
Gnocchi with spinach, parmesan mousse, chestnuts and blueberry

Quadrucchi di pasta fresca al brasato
con doppio consommè di cappone (glutine, uova e derivati, lattosio) 15.00
Pasta with pot roast and capon consommé

Controfiletto di manzo alla piastra con morbido di carote, zola e noci caramellate (frutta secca, lattosio) 20.00
Beef sirloin with carrots, gorgonzola cheese and nuts

Faraona ripiena con scalogno fondente, olive taggiasche
e paccasassi del Conero (glutine, uova e derivati, lattosio, frutta secca) 16.00
Guinea fowl stuffed with shallots, olives and wild fennel

Brasato con polenta 16.00
Braised with polenta

Polpo alla piastra con crema ai fagioli cannellini, chips croccante e capperi (pesce e derivati) 20.00
Octopus grilled with cannellini bean cream, crispy chips and capers