

**ANTIPASTI 20e**

*Alici cantabriche in olio del garda su burrata  
con agretti e pinoli;*

*Insalata di galletto con avocado, pompelmo  
rosa e vinagrette di prezzemolo e zenzero;*

*Carpaccio di pescato bianco con cucunci  
Strombolani, melagrana e clementine;*

*Insalata di avocado, palmito, parmigiano  
reggiano 30 mesi e pepe di Sichuan.*

**SECONDI PIATTI 20e**

*Baby seppioline spadellate con carciofi su crema  
di ceci;*

*Filetto di vitello con salsa di vino rosso, mele e  
crema di topinambur;*

*Pescato del giorno al Franciacorta con  
ratatoiuille di verdure su crema di finocchio;*

*Uova pochè su fonduta di buche con noci e pere  
caramellate.*

**PRIMI PIATTI 20e**

*Tagliatelle fatte in casa con pesto di ortiche e  
tartare di gamberoni;*

*Mezze maniche cacio e pepe con radicchio  
spadellato e cipolla caramellata;*

*Ravioli di carne fatta in casa con ragù di carote  
e parmigiano reggiano;*

*Paccheri con salsa di datterini freschi, basilico,  
ricotta salata e olive taggiasche.*

**DOLCI DEL GIORNO 0**

**FORMAGGI 8e**

**VINI AL CALICE 7e**

*Acqua 2e. Caffè 3e. Pane e coperto 4e*