

Antipasti

Spuma tiepida di baccalà* all'olio evo del Sebino
con chips di polenta e crostone integrale* (1,4,7)
€ 16,00

Mazzancolle* con cipolla marinata in agrodolce
e purea di cannellini (2,3,4,6,7,12)
€ 15,00

Culatella di Tonino**
con sciatt della Valtellina e friarielli (1,3,7,12)
€ 18,00

Terrina di faraona* e verdure
con pane brioche e burro alla curcuma (1,3,7,9,12)
€ 18,00

Selezione di formaggi del territorio
con confetture fatte in casa, mostarda di frutta e miele locale (7,9,10)
€ 16,00

Catalogna agli aromi con Uovo 61°
e fonduta di formaggi (3,7)
€ 14,00

Primi Piatti

Spaghetto cacio e pepe
con code di gambero* argentino leggermente affumicate (1,2,3,7)
€ 18,00

Tortelli di pasta fresca ripieni di coregone
su gazpacho tiepido di peperoni e maggiorana (1,3,4,7,9,12)
€ 16,00

Risotto mantecato al taleggio**
con carciofo alla romana* (3,6,7,9)
€ 15,00

Pappardelle al ragù di cervo*
e funghi porcini* (1,3,7,9)
€ 15,00

Vellutata di topinambur arrosto
con pepite di bagoss e timo (1,3,7,9)
€ 13,00

Secondi Piatti

Lingotto di spigola
in guazzetto di cavolo nero (4,9,12)
€ 20,00

Tranci di salmerino
gratinato al pane aromatico su crema di capperi (1,4,7,9,12)
€ 18,00

Filetto di Angus con la sua salsa
e finferli trifolati (6,9,12)
€ 26,00

Cubi di guancia di maialino al Curtefranca rosso
su polenta arrostita (6,9,12)
€ 18,00

Tortino di zucca^{*}
su fonduta profumata al tartufo nero (1,3,7,9)
€ 16,00

Tagliata di puledro 'ricetta 1984'
con rucola e grana (6,9,12)
€ 20,00

Contorni

€ 5,00

Insalata verde o mista

Misto di verdure cotte

Purè di patate (7)

Patatine fritte *

Coperto €2,00

* Prodotto surgelato

** Prodotto sconsigliato a bambini e persone immunodepresse

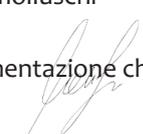
Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito. Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.


Il Responsabile H.a.c.c.p.



Vini al bicchiere

Franciacorta DOCG Animante - Barone Pizzini
€ 8,00

Franciacorta DOCG Brut 61 – Guido Berlucchi
€ 8,00

Franciacorta DOCG Rosè 61 – Guido Berlucchi
€ 8,00

Curtefranca DOC Rosso - Barone Pizzini
€ 5,00

Curtefranca DOC Bianco Polzina - Barone Pizzini
€ 5,00

Curtefranca DOC Rosso – Ricci Curbastro
€ 5,00

Curtefranca DOC Bianco – Ricci Curbastro
€ 5,00



Vini dolci
Al bicchiere

Moscattello spumante dolce 'Giogaia'

Az. Agr. Angelucci

€ 5,00

Moscattello passito IGT Colline Pescaresi

Az. Agr. Angelucci

€ 7,00

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco 'Rosetta'

Bava

€ 5,00

Alto Adige DOC Moscato rosa

Franz Haas

€ 8,00

Passito Secco dell'Isola di Ischia Giardini Arimei

Arcipelago Muratori

€ 5,00

Dessert

€ 6,00

Piccola cheese-cake fatta in casa
con crema al mango* (1,6,7)

Crema catalana al pistacchio
con zucchero di canna caramellato (3,6,7,8)

Semifreddo ai due cioccolati
con geleè ai frutti rossi e Rhum (3,6,7,12)

Torta di cocco e ricotta
con castagne* al miele e gelato fiordilatte (1,3,6,7,8)

Sorbetto o gelato artigianale del giorno (7,8)

Zuppetta tiepida di frutti di bosco e fragole
con gelato alla crema (3,6,7,8)

Ananas al naturale