

*Per cominciare*  
*To start*

<b>Metodo Classico</b>	<b>Franciacorta Saten 2005 Majolini</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Metodo Charmat</b>	<b>Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Colsalizi</b>	<b>€ 5,00</b>

**ANTIPASTI**  
*Hors D'oeuvre*

<b>Riccioli di sogliola, asparagi verdi e salsa allo Champagne</b> Rolls of steamed sole, green asparagus and Champagne sauce	<b>€19,00</b>
<b>Baccalà mantecato con crostini all'aglio dolce</b> Mousse of salt cod and garlic bread	<b>€17,00</b>
<b>Petto di quaglia arrosto, il suo uovo in camicia, fave tiepide e tartufo nero</b> Roasted breast of quail, its poached egg, warm broad beans and black truffle	<b>€21,00</b>
<b>Code di scampi appena scottate, tortino di orzo perlato e emulsione di pomodoro</b> Scampi tails with barley and sweet tomato emulsion	<b>€24,00</b>
<b>Nocette di coniglio con misticanza di insalate, riduzione di sidro e dadini di datterino</b> Rabbit chops, seasonal salad, apple wine and fresh tomato	<b>€18,00</b>

**RISO, PASTA FRESCA E ZUPPA**  
*Rice, Pasta and Soup*

<b>Vellutata di ostriche al profumo di curry in cuffia di pasta sfoglia</b> Oyster soup scented with curry and cuff of puff pastry	<b>€20,00</b>
<b>Chicche di patate saltate con ragù di pesce di scoglio, pomodoro, capperi e origano</b> Potatoes dumplings, rockfish ragout, tomato, cappers and origano	<b>€19,00</b>
<b>Tortelloni di faraona con leggera fonduta di Granone Lodigiano</b> Stuffed ravioli with guineafowl and light fondue	<b>€17,00</b>
<b>Tagliolini di pasta fresca saltati con petto di galletto, piselli novelli e ciliegino</b> Home made pasta with breast of chicken, peas and small tomato	<b>€18,00</b>
<b>Riso "Carnaroli Ecori" mantecato con rosmarino e taleggio di grotta</b> Rice with rosemary and taleggio cheese	<b>€17,00</b>

## SECONDI PIATTI

### *Main Course*

<b>Pescato "il meglio del mercato" al forno, fumetto alle erbe e tartare di ramato</b>	€30,00	
Fish of the day cooked in oven and its sauce with herbs		
<b>Pescatrice croccante alla plancia, finocchi stufati, spinacini e olio al peperoncino</b>	€28,00	
Crunchy monkfish with stew fennel, spinach and chilli pepper oil		
<b>Carrè di agnello "Presalè" cotto intero al profumo di timo</b>	€28,00	
Lamb loin, meat gravy and tyme		
<b>Petto d'anatra glassato al miele e aceto balsamico</b>	€25,00	
Candied breast of duck with honey and balsamic vinegar		
<b>Filetto di fassona in crosta di pistacchi di Bronte e salsa alla senape</b>	€32,00	
Beef tenderloin wrapped with Bronte pistachios and sweet mustard		
<b>Degustazione di formaggi affinati da "Felicita Fantino", accompagnata da composte di frutta e pane alle noci</b>		
Cheese tasting with fruit compotes and walnuts bread		
<b>Piccola degustazione</b>	<b>7 tipologie</b>	€13,00
Small tasting	(7 varieties)	

## MENU' DEL NOSTRO TERRITORIO

*Menù of our territory*

**Filetto di lavarello, insalatina di campo, crostini di pane e guanciale croccante**  
Sautèed lakefish, wild salad, toasted bread and crispy bacon

\*\*\*\*\*

**Ravioli di patate ripieni di cotechino nostrano, burro di Casera e salvia**  
Stuffed potatoes ravioli with boiled salami, local hot butter and sage

\*\*\*\*\*

**Ossobuco di vitella Brianzola in gremolata con risotto alla milanese**  
Slow cooking and braised veal shank with saffron rice

\*\*\*\*\*

**Tortino tiepido con le "Melavì" e salsa al passito "Vertemate Mamete Prevostini"**  
Warm apple flan and sweet wine sauce from Valtellina winery

\*\*\*\*\*

**Piccola pasticceria e Caffè**  
Home made pastries and coffee

**€ 48,00 minimo per 2 persone**  
**€ 48,00 for at least 2 persone**

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a -18° per garantirne la naturale freschezza  
Some products are stored at -18° to assure their natural freshness