

gli aperitivi

Bollicine italiane	7
Champagne	10
Il nostro analcolico	6

gli antipasti

La zucca	17
crocchetta con amaretti, crema profumata ai chiodi di garofano, fette marinate allo yuzu e cannolo al parmigiano	
Uovo 63	18
fritto con crema di castagne, scalogno glassato e Fatulì grattugiato	
Il lago e i suoi pesci	19
filetti di lavarello, persico, luccio perca, trota salmonata e anguilla fumé con maionese ai germogli di mertensia	
Baccalà	22
mantecato su patata fondente, scottato con purea di pomodoro e la sua trippa in umido con acqua di pomodoro e olive	
Battuta di Fassone	19
con il nostro cracker all'acciuga, cavolo cappuccio marinato, emulsione all'olio con colatura di alici e caviale al limone	
Culatello di Zibello Riserva 24 mesi	18
con le nostre verdure in conserva	

Per intolleranze e allergie è consigliato avvisare il personale prima dell'ordine o richiedere la lista degli allergeni. Tuttavia va precisato che per nessuno dei nostri piatti siamo in grado di garantire l'assoluta assenza di detti allergeni e che il nostro pane ed i piatti celiaci potrebbero contenere tracce di glutine.

Per la preparazione dei nostri piatti utilizziamo latte senza lattosio.

Tutte le ricette potrebbero contenere ingredienti che necessitano l'uso dell'abbattitore di temperatura per salvaguardarne l'integrità e successivamente la conservazione del prodotto.

Serviamo acqua Ecovitalizzata. Microfiltrazione e purificazione naturale migliorano la limpidezza e il sapore (Acqua potabile trattata liscia o gassata Aut.Min.400.4/18.10/A/1160)

i primi piatti

La CalaCorte	17
calamarata di pasta con sugo al pomodoro leggermente piccante, guanciale croccante e Grana Padano 24 mesi	
Sale, aria e fumo	18
paccheri Verrigni (cottura al dente) con ragù di pesci di lago, estratto di missoltino, uova di coregone e trota	
Piramidi ripiene	19
ravioli di pasta fresca farciti con gallinella di mare in guazzetto di vongole e cannolicchi	
Pizzicotti ribelli	19
gnocchi del Plin con Storico Ribelle, burro al tartufo nero e crumble di patate bruciate	
Ri.Sotto.Bosco	22
riso riserva San Massimo con capriolo, burro al ginepro, salsa al Barolo con cioccolato 75% e polvere di lampone	

i secondi piatti

Black Cod	25
merluzzo nero dell'Alaska con crema di carote allo zenzero e vaniglia, infuso di erba cipollina e pepe Sansho	
Salmerino di montagna	24
in cartoccio di scarola delle Mura di Bergamo con crema di Agrì e sfere all'aceto balsamico	
Mai.a.letto	24
laccato al miele di eucalipto e aglio nero con patata fondente e chutney di mango	
Petto d'anatra profumato all'arancia	24
con terra di cacao, albicocche, fichi disidratati e cavolo cinese	
Costata di Fassone alla griglia (taglio minimo 1 Kg)	8/hg
con verdure alla griglia e patate al forno	

degustazione “terra”

Il nostro stuzzichino di benvenuto

Uovo 63

fritto con crema di castagne, scalogno glassato e Fatulì grattugiato

Battuta di Fassone

con il nostro cracker all’acciuga, cavolo cappuccio marinato, emulsione all’olio con colatura di alici e caviale al limone

Pizzicotti ribelli

gnocchi del Plin con Storico Ribelle, burro al tartufo nero e crumble di patate bruciate

Petto d’anatra profumato all’arancia

con terra di cacao, albicocche, fichi disidratati e cavolo cinese

Bèrghem Frècc

semifreddo al Moscato di Scanzo con cialda di polenta e salsa al cioccolato

Le nostre dolci coccole

70

degustazione “acqua”

Il nostro stuzzichino di benvenuto

Il lago e i suoi pesci

filetti di lavarello, persico, luccio perca, trota salmonata e anguilla fumé con maionese ai germogli di mertensia

Baccalà

mantecato su patata fondente, scottato con purea di pomodoro e la sua trippa in umido con acqua di pomodoro e olive

Sale, aria e fumo

paccheri Verrigni (cottura al dente) con ragù di pesci di lago, estratto di missoltino, uova di coregone e trota

Salmerino di montagna

in cartoccio di scarola delle Mura di Bergamo con crema di Agrè e sfere all’aceto balsamico

Sfogliatella glassata

con mele caramellate e gelato alla cannella

Le nostre dolci coccole

75

il fine pasto

Selezione di formaggi in varie stagionature 15
con miele biologico e confetture di frutta o verdura

In abbinamento: Sauternes Chateau Doisy Vadrines 9

le dolcezze

Bèrghem Frècc 10
semifreddo al moscato di Scanzo, croccante di polenta e salsa al cioccolato

In abbinamento: Moscato di Scanzo Az. Agr. Fejoia 9

Crostatina al mango frizzante 10
con cremoso al cioccolato, gelato allo yogurt e zest di arancia

In abbinamento: Verduzzo Soandre Bosco del Merlo 7

Sfogliatella glassata 10
con mele caramellate e gelato alla cannella

In abbinamento: Torcolato Maculan 7

Cannoncini fai-da-te 10
con crema pasticcera al limone e vaniglia

In abbinamento: Moscato d'Asti Mongioia 5

Crespellina al tiramisù 10
con crema al mascarpone, perle di cioccolato, salsa al caffè e crumble salato di cacao

In abbinamento: Pedro Ximenez Vino Dulce 9

Contrasti 10
sorbetti al mango, mela verde, lampone con crispie di frutta disidratata e culis di frutta

il dopopasto

Il nostro Gin Tonic 10