

gli aperitivi

Bollicine italiane	7
Champagne	10
Il nostro analcolico	6

gli antipasti

Il Foie gras	24
Terrina e scaloppa di foie gras con porro di Cervere, mela allo zenzero e pan brioche	
Uovo e carciofo	18
Uovo cotto a 63° C e fritto, crema e petali di carciofo con scaglie di formaggio Fatulì affumicato	
Il lavarello	19
Millefoglie di lavarello scottato e pane Guttiau, cipolla di Tropea in agrodolce, uva passa e maionese di Mertensia	
Spigola e ricci di mare	25
Spigola marinata allo shiso bianco con ricci di mare, maionese al wasabi e soya Tamari	
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

Sale, aria e fumo 19

Paccheri Verrigni (cottura al dente) con ragù di pesci di lago, estratto di Agone, caviale di Coregone e Trota

Piatto dell'iniziativa "Bergamo cucina Brescia"

Questa proposta è composta da diverse varietà di pesce tra cui l'agone essiccato di Montisola, prodotto in piccolissime quantità. Il lago Sebino, altro nome del lago di Iseo, è condiviso dalle province di Bergamo e Brescia, quest'anno Capitale della Cultura.

Come abbinamento suggeriamo un altro prodotto espressione del territorio: Incrocio Manzoni naturale dell'Az. Agr. La Muraca, un bianco della Valcamonica, dove oggi si coltivano vitigni in zone estreme e nel rispetto della biodiversità.



Piramidi ripiene 19

Ravioli di pasta fresca farciti con gallinella di mare in guazzetto di vongole e cannolicchi

La CalaCorte 17

Calamarata di pasta con sugo al pomodoro leggermente piccante, guanciale croccante e Grana Padano 24 mesi

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 morbido di patate viola, salsa al cocco e lemongrass, coriandoli di verdure e polvere di alghe

Zuppa di lago e bottarga di cavedano 25

Pesci di lago diliscati: Filetti di persico, lavarello, trota Fario, anguilla, luccio perca con crostini di pane alla salvia

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 menù è servito per l'intero tavolo. Bevande escluse.

Il nostro stuzzichino di benvenuto

Battuta di Fassone

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

Uovo e carciofo

Uovo cotto a 63°C e fritto, crema e petali di carciofo con scaglie di formaggio Fatuli affumicato

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 menù è sono servito per l'intero tavolo. Bevande escluse.

Il nostro stuzzichino di benvenuto

Il lavarello

Millefoglie di lavarello scottato e pane Guttiau, cipolla di Tropea in agrodolce, uva passa e maionese di Mertensia

Spigola e ricci di mare

Spigola marinata allo shiso bianco con ricci di mare, maionese al wasabi e soya Tamari

Sale, aria e fumo

paccheri Verrigni (cottura al dente) con ragù di pesci di lago, estratto di Missoltino e uova di Coregone e Trota

Black Cod

Merluzzo nero dell'Alaska con morbido di patate viola, salsa al cocco e lemongrass, coriandoli di verdure e polvere di alghe

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: Vecchio Samperi vino perpetuo Marco de Bartoli 10**
- In abbinamento: Blossom blanc Matassa 8**

le dolcizie

- 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**
- Bèrghem Frècc** 10
semifreddo al moscato di Scanzo, croccante di polenta e salsa al cioccolato
- In abbinamento: Moscato di Scanzo Az. Agr. Fejoia 9**
- 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

Per intolleranze ed allergie è consigliato avvisare il personale prima dell'ordine.