

gli aperitivi

Bollicine italiane	8
Champagne	10
Il nostro analcolico	6

gli antipasti

Uovo 63° con purea di topinambur, nocciole e salsa tiepida al gorgonzola	19
Il rupestre Sformatino di erbetto di campo, cosce di rane fritte e la sua salsa profumata al Tosazu	22
Capesante dorate con caviale Calvisius, patate viola, crema di cavolfiore ed emulsione di aglio nero	24
Culatello di Zibello Riserva 24 mesi con le nostre verdure in conserva	19
Battuta cheesecake di Scottona piemontese al coltello con crema di robiola, grissini e bottarga di tuorlo d'uovo	22

Per intolleranze e allergie è consigliato avvisare il personale prima dell'ordine o richiedere la lista degli allergeni.

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

Bon bon	22
Gnocchi di patate ripieni con fonduta di Storico Ribelle e crogiolati con tartufo nero	
Ricordo dello Chef	22
Riso riserva Isos mantecato al burro di prezzemolo, vinaigrette e agone essiccato del Sebino	
<i>Piatto dell'iniziativa "Bergamo cucina Brescia" che propone l'agone essiccato di Montisola, prodotto in piccolissime quantità. Il Sebino, altro nome del lago di Iseo, è condiviso dalle province di Bergamo e Brescia, quest'anno Capitale della Cultura.</i>	
In abbinamento suggeriamo Vino Piwi "Irresistibile" Agricola Valle Canonica	7
<i>Un bianco della Valcamonica, dove oggi si coltivano vitigni in zone estreme e nel rispetto della biodiversità.</i>	
Fieno e paglia	20
Tagliatelle all'asparago di mare e ai pistilli di zafferano con baccalà e la sua trippa	
La CalaCorte	19
Calamarata di pasta con sugo al pomodoro leggermente piccante, guanciale croccante e Grana Padano 24 mesi	

i secondi piatti

Lucioperca	25
Carrè al burro nocciola, funghi e spinacini	
Rombo chiodato	26
Filetto alla brace con fondo bianco alla maggiorana e zucca in consistenze e cotture	
Carne & cavoli	25
Fracosta di Fassone Piemontese con il suo fondo e cavoli	
Piccione di Anjou	33
servito in due passaggi con biette e barbabietole	

il fine pasto

Selezione di formaggi in varie stagionature	15
con miele biologico e confetture di frutta o verdura	
In abbinamento: Orci Trebbiano Fattoria Petrognano	7
In abbinamento: Sauternes Barsac Suau 2er Cru Classe Château Suau	9

le dolcezze

Crostatina al mango frizzante	12
con cremoso al cioccolato, gelato allo yougurt e zest di arancia	
In abbinamento: Passito di Pantelleria Az. Agr. Salvatore Murana	7
Sfogliatella glassata	12
con pesche e gelato variegato	
In abbinamento: Moscato d'Asti Mongioia	5
Bèrghem Frècc	12
semifreddo al moscato di Scanzo, croccante di polenta e salsa al cioccolato	
In abbinamento: Moscato di Scanzo Az. Agr. Fejoia	9
Zuppetta di yogurt	12
con cioccolato bianco e frutti rossi e crumble	
In abbinamento: Dindarello Maculan	5
Crespellina al tiramisù	12
con crema al mascarpone, perle di cioccolato, salsa al caffè e crumble salato di cacao	
In abbinamento: Verduzzo Friulano Ramandolo Ronco Vieri	6
Contrasti	10
sorbetti al mango, mela verde, lampone con crispie di frutta disidratata e culis di frutta	

il dopopasto

Il nostro Gin Tonic	10
----------------------------	----

i menù degustazione

sono serviti per l'intero tavolo, minimo due persone per ciascuna tipologia di degustazione.

terra

Il nostro stuzzichino di benvenuto

Uovo 63°

con purea di topinambur, nocciole e salsa tiepida al gorgonzola

Battuta cheesecake

di scottona Piemontese al coltello con crema di robiola, grissini e bottarga di tuorlo d'uovo

Bon bon

Gnocchi di patate ripieni con fonduta di Storico Ribelle e crogiolati con tartufo nero

Carne & cavoli

Fracosta di Fassone Piemontese con il suo fondo e cavoli

Bèrghem Frècc

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

Le nostre dolci coccole

70

bevande escluse, degustazione vini in abbinamento quattro calici 35

acqua

Il nostro stuzzichino di benvenuto

Capesante dorate

con caviale Calvisius, patate viola, crema di cavolfiore ed emulsione di aglio nero

Il rupestre

Sformatino di erbette di campo, cosce di rane fritte e la sua salsa profumata al Tosazu

Ricordo dello Chef

Riso riserva Isos mantecato al burro di prezzemolo, vinaigrette e agone essiccato del Sebino

Lucioperca

Trancio scottato al burro nocciola, funghi e spinacini

Sfogliatella glassata

con mele caramellate e gelato alla cannella

Le nostre dolci coccole

75

bevande escluse, degustazione vini in abbinamento quattro calici 35