



Da oltre quarant'anni raccontiamo la nostra storia attraverso i sapori, nell'accoglienza autentica di Graziano e Mina, cuore e anima del ristorante: un percorso fatto di piatti iconici che hanno segnato la nostra identità. Oggi, accanto a queste radici, prende forma una nuova visione: piatti contemporanei che rileggono la tradizione e aprono nuove prospettive.

L'aperitivo

Bollicine italiane	10
Champagne	12
Gin & Tonic	10/14
Martini Cocktail	12
Negroni	14
Il nostro analcolico	8

Menù Degustazione

Serviti per l'assemblea del tavolo. Coperto incluso, bevande escluse.

“A mano libera”

Menù creati e pensati dal nostro Chef Thomas Brenno Carissimi per gli ospiti che vogliono farsi accompagnare in un percorso che racconta la sua creatività e personale filosofia di cucina.

5 portate	70
8 portate	90
Percorso di 5 bevande in abbinamento alla degustazione.	40

À la Carte

Radici

La Fassona battuta al coltello, olive nere e verdi, olio, sale, aceto balsamico e cialda croccante ¹	24
Il Salame bergamasco riserva “Foresti” ¹²	12
La Pancetta riserva “Foresti”	12
Il Culatello di Zibello dell’Antica Corte Pallavicina ¹²	14
La Selezione di formaggi in varie stagionature ⁷	18
La Calacorte calamarata, pomodoro, guanciale e grana padano riserva ^{1,7,9}	22
La Costata di Fassone piemontese	9/hg
Cipollotto alla brace	8
Patate novelle	10
Carpaccio di pomodori Costoluto	10

À la Carte

Visioni

Il Fungo insalata zuccherina, salsa Caesar ai funghi e Agrì di Valtorta ^{1,3,7}	22
La Trota cruda e marinata, cetriolo Barattiere, pesca ed erba medica ⁴	23
L'Animella alla brace, tartare di carote e sambuco	25
Le Lumache fritte, spuma di patata, porri e ricotta ^{1,3,7,9}	24
Lo Spaghetto pomodoro Perino, ciliegie e garum di alici ^{1,4,9}	23
Il Risotto riserva San Massimo, peperone e cipollotto ^{7,9,12}	22
I Bottoni ripieni di tenerumi e acetosella ^{1,3,7,9}	22
I Radiatori selezione Verrigni, seppia, burro acido e zenzero ^{1,7,9,12,14}	24
Il Rombo chiodato finocchio alla brace ^{4,9}	28
Lo Storione fagioli e beurre blanc al prezzemolo ^{4,7,9}	27
Il Coniglio primizie dell'orto estivo ^{7,8,9,12}	28
La Quaglia cipolle Borettane, mais e amaranto ^{7,9,12}	27

Dessert

Caldo e Freddo 10
gelato di montagna, more e crema pasticciera ^{3,7}

In abbinamento: **Dindarello Maculan** 8

Cioccolato e Nocciole 10
pan di spagna al cacao, nocciole Tonda Gentile e cioccolato Araguani ^{3,8}

In abbinamento: **Kir Royal** 12

Melone 10
melone osmotizzato, formaggio di capra e feuilletine ^{1,3,7}
In abbinamento: **Sauvignon Blanc Saxum, Pfitscher** 8

Sgroppini

- bergamotto e tonica 12
- pistacchio e whiskey torbato ^{7,8,12} 15
- caffè e sambuca ^{7,12} 15

Selezione di formaggi in varie stagionature ⁷ 18
con miele biologico e confetture di frutta o verdura

In abbinamento: **Sauternes Chateau De Myrat** 9

In abbinamento: **Vermouth Dibaldo Spirits** 12

Allergeni:

1 **cereali** contenenti glutine, 2 **crostacei** e prodotti a base di crostacei, 3 **uova** e prodotti a base di uova,
4 **pesce** e prodotti a base di pesce, 5 **arachidi** e prodotti a base di arachidi, 6 **soia** e prodotti a base di soia,
7 **latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), 8 **frutta a guscio**, 9 **sedano** e prodotti a base di sedano,
10 **senape** e prodotti a base di senape, 11 **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo,
12 **anidride solforosa** e **solfiti**, 13 **lupini** e prodotti a base di lupini, 14 **molluschi** e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande. Per nessuno dei nostri prodotti siamo in grado di garantire l'assoluta assenza di detti allergeni.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore). Serviamo acqua ecovitalizzata (acqua potabile trattata, liscia o gassata Aut.Min.400.4/18.10/A/1160): microfiltrazione e purificazione naturale ne migliorano la limpidezza e il sapore.