



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.	45

À la Carte

Radici

La Fassona battuta al coltello, olive nere e verdi, olio, sale, aceto balsamico e cialda croccante ¹	25
Il Salame bergamasco riserva “Foresti” ¹²	13
La Pancetta riserva “Foresti”	12
Il Prosciutto crudo di Sauris	18
Il Culatello di Zibello dell'Antica Corte Pallavicina ¹²	20
La Selezione di formaggi in varie stagionature ⁷	18
La CalaCorte calamarata, pomodoro, guanciale e grana padano riserva ^{1,7,9}	23
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}	23
La Trota cruda e marinata, cetriolo Barattiere, pesca ed erba medica ⁴	24
L'Animella alla brace, tartare di carote e sambuco	25
Le Lumache fritte, spuma di patata, porri e ricotta ^{1,3,7,9}	26
Lo Spaghetto selezione Verrigni, seppia cruda, basilico e agrumi ^{1,2,4,9,12,14}	26
La Sandrina selezione Verrigni, in bouillabaisse di scorfano ^{1,2,4,9,12}	26
I Bottoni ripieni di tenerumi e acetosella ^{1,3,7,9}	24
Il Risotto riserva San Massimo, peperone e cipollotto ^{7,9,12}	24
Il Rombo chiodato finocchio alla brace ^{4,9}	29
Lo Storione fagioli e beurre blanc al prezzemolo ^{4,7,9}	28
Il Coniglio primizie dell'orto estivo ^{7,8,9,12}	28
La Quaglia cipolle Borettane, mais e amaranto ^{7,9,12}	28

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, nocciola Tonda Gentile e cioccolato Araguani ^{3,8}

In abbinamento: **Kir Royal** 12

La nostra Cheesecake 10
pesche, feuilletine e mousse di ricotta e agrumi ^{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. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004. La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.

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.