

# Il menù di oggi

 MICHELIN  
2025

## ANTIPASTI

€22

***Il salmone rosso selvaggio dell'Alaska, crema di ricotta, pomodoro, daikon, bottarga e gocce di colatura di alici***

*Wild red salmon from Alaska with daikon, ricotta cheese, tomato confit, bottarga anchovies sauce*

***Crema di patate con gamberi spadellati, carciofi e ribes***

*Potatoes cream with prawns, artichokes and currant*

***Lumache, polenta, cavoletti e profumo di menta***

*Snails, sprouts, polenta and mint*

***Polenta e pica sö in ricordo dei nonni, burro e acciughe del Cantabrico***

*Typical Bergamasco appetizer with polenta, butter and anchovies*

***Pappa al pomodoro con stracciatella di bufala, crumble di olive e olio al basilico***

*Bread and tomatoes sauce, burrata stracciatella, olives crumble and basil oil*

***Bresaola spagnola Cecina de León, il salame bergamasco della Val Taleggio e verdura in agrodolce***

*Bresaola ham and Bergamo salami with sweet and sour vegetable*

Stuzzichino, pane da lievito madre e burro montato, coperto e servizio € 7.00

Little appetizer, bread and butter, table charge and service € 7.00.

Il pesce in carta è di altissima qualità, in genere non allevato, pescato e congelato a bordo. Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattitura e congelamento. Chiedere al personale la presenza di allergeni e segnalate eventuali allergie oppure consultare il REGISTRO DEGLI ALLERGENI.

In cucina e al tavolo, olio pugliese extravergine d'oliva del Consorzio Oliveti di Italia di Andria. Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre.

Servizio d'acqua potabile purificata € 5.00 Decreto Legge 181 del 23.06.03.

**PRIMI****€22*****Il Risotto della Montagna****Funghi porcini, fonduta di taleggio e mirtili fermentati**Mountain Risotto**Wild mushrooms, cheese fondue and fermented blueberries****Casonsèi fatti a mano al burro di malga e Formai de Mut****Handmade ravioli Bergamo style made with bread, meat and cheese****Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi****Fresh macaroni pasta, carbonara style with prawns****Mezzi paccheri con carciofi, pasta di salame e Formai de Mut****Half paccheri pasta with artichokes, salami paste and cheese*

Stuzzichino, pane da lievito madre e burro montato, coperto e servizio € 7.00

Little appetizer, bread and butter, table charge and service € 7.00.

Il pesce in carta è di altissima qualità, in genere non allevato, pescato e congelato a bordo. Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattitura e congelamento. Chiedere al personale la presenza di allergeni e segnalate eventuali allergie oppure consultare il REGISTRO DEGLI ALLERGENI.

In cucina e al tavolo, olio pugliese extravergine d'oliva del Consorzio Oliveti di Italia di Andria. Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre.

Servizio d'acqua potabile purificata € 5.00 Decreto Legge 181 del 23.06.03.

**SECONDI****€24**

**Baccalà mantecato con polenta, tartufo nero e olio al prezzemolo**  
*Creamed cod fish with polenta, black truffle and parsley oil*

**Rana pescatrice in salsa di caciucco, soffice di broccoli, limone candito e crackers di polenta**  
*Monkfish in caciucco sauce, soft broccoli, candied lemon and polenta crackers*

**Polpo arrosto con crema di ceci, pomodorini semi dry e limone fermentato**  
*Roast octopus with chickpea cream, semi-dry cherry tomatoes and fermented lemon*

**Ossobuco di vitello con gremolata di verdure su soffice di patate**  
*Shank veal with vegetables gremolata and potatoes cream*

**Tartara di Fassona piemontese, crema all'aglio nero, crumble di quartirolo e chips di topinambur**  
*Raw beef meat, black garlic sauce, crispy quartirolo cheese and Jerusalem artichoke chips*

**Manzo all'olio con polenta bergamasca**  
*Typical long cooking beef with polenta*

Drink di benvenuto, stuzzichino, pane da lievito madre e burro montato, coperto e servizio € 7  
*Welcome aperitif, little appetizer, bread, butter, table charge and service* € 7

Servizio d'acqua potabile purificata liscia e gasata  
*Water service*

Decreto Legge 181 del 23.06.03

€ 5

Per due persone  
*For two person*

Stuzzichino, pane da lievito madre e burro montato, coperto e servizio € 7.00  
Little appetizer, bread and butter, table charge and service € 7.00.

Il pesce in carta è di altissima qualità, in genere non allevato, pescato e congelato a bordo. Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattitura e congelamento. Chiedere al personale la presenza di allergeni e segnalate eventuali allergie oppure consultare il REGISTRO DEGLI ALLERGENI.

In cucina e al tavolo, olio pugliese extravergine d'oliva del Consorzio Oliveti di Italia di Andria. Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre.

Servizio d'acqua potabile purificata € 5.00 Decreto Legge 181 del 23.06.03.