

Il pranzo di oggi

Antipasti

- Salmone rosso dell'Alaska nella zuppetta di mozzarella, pomodoro confit, bottarga e gocce di colatura di alici** €18
Raw Red wild salmon from Alaska, tomatoes confit, bottarga, fresh cream cheese and anchovy sauce
- Crema di patate con gamberi spadellati, funghi porcini e ribes rossi** €18
Potatoes cream with prawns, porcini mushrooms and currant
- Insalata tiepida di mare con rucola, melone e ribes bianco** €18
Seafood salad with arugula, melon and white currant
- Polenta e pica sö in ricordo dei nonni, con burro e acciughe del Cantabrico** €18
Typical Bergamasco appetizer with polenta, butter and anchovies
- Burrata di bufala campana nel pomodoro con olive e verdure** €18
Typical burrata cheese from south Italy with vegetables
- Sfoglia e scarola con fonduta di taleggio e tartufo nero** €18
Puff pastry and escarole with taleggio cheese fondue and black truffle
- Bresaola Cecina de Leon e il salame bergamasco, verdura agrodolce** €18
Spanish bresaola ham and Bergamo salami with sweet and sour vegetable

PRIMI

Il Risotto della Montagna con funghi porcini, fonduta di taleggio e mirtilli fermentati €18

Mountain Risotto with porcini mushrooms, cheese fondue and fermented blueberries

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi €18

Fresh macaroni pasta, carbonara style with prawns and bacon

Mezzi paccheri di Gragnano al mare e profumi mediterranei €18

Half paccheri of Gragnano with mediterranean flavours

Casonsèi fatti a mano al burro di malga e Formai de Mut 1.20 €18

Handmade bread ravioli bergamasca style made with bread, meat and cheese

SECONDI

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero €18
Creamed cod fish with polenta and black truffle

Fish and Greens, merluzzo islandese selvaggio appena panato, purea di melanzane, pomodorini, capperi e olive €20
Wild cod fish lightly breaded, eggplant puree, little tomatoes, capers and olives

Polpo arrosto su crema al lime e verdure €22
Roast octopus on lime cream and vegetables

Ossobuco di vitello, allevato con rispetto da Peter Farm's con gremolata di verdure su soffice di patate €20
Shank veal with vegetables gremolata and potatoes cream

Tartara di filetto di manzo crudo agli aromi €20
Raw beef meat with vegetables and summer aroma

Manzo all'olio con polenta bergamasca €18
Typical long cooking beef with polenta

Stuzzichino, pane, burro montato, coperto e servizio
Little appetizer, bread, butter, table charge and service

Servizio d'acqua potabile purificata, liscia o gasata
Water service
Decreto Legge 181 del 23.06.03

Per due Persone
For two Person

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 abbattimento 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 extravergine d'oliva Pugliese del Frantoio Cimaf di Ostuni. Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre. Servizio d'acqua potabile purificata € 3.00 Decreto Legge 181 del 23.06.03.