

# *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.