

MENÙ

“LA NOSTRA FILOSOFIA”

Battuta di agnello, rösti,
lassi di alloro e caviale

*Lammtartar, Kartoffelrösti,
Lorbeerlassi und kaviar*

Risotto Riserva San Massimo “Lago e monti”,
spirulina del lago d’Iseo, chiodini, pesce persico

*Risotto riserva di San Massimo “Lago e Monti”
mit Spirulina, Waldpilzen und Flussbarsch*

Anatra, spuma di mais, taccole,
grappa ai mirtilli

*Entenbrust, Maisespuma, Maiskolben,
Heidelbeergrappa*

Gelato alla canapa Az. Ernestina,
miele e il suo polline, arancia rossa

*Hanfeis, Bienenpollen und Honig,
rote Orange*

70

MENÙ

“PENSIERO DELLA CUCINA”

6 portate tra passioni e origini
(per intero tavolo)

*6 gang Menu von Herkunft und Leidenschaft
(für ganze Tisch)*

70

5 calici d’accompagnamento

55

MENÙ

“IL TERRITORIO”

Foie gras, mela, briosche come la Fioretto, yogurt
Ganseeleber, Apfel, Fiorettobrioche, Joghurt

Tortelli di farina “Bona” ripieno di costine al lavec,
tartufo della costiera dei Cech e consommè di ortaggi
*Tortelli aus Bonamehl gefüllt mit Rips in Lavec geschmort
Truffel aus Costiera dei Cech, Gemuseconsomme*

Coscio di agnello brasato, melanzane, aglio nero, polenta
Lammkeule geschmort, Aubergine, schwarzer Knoblauch, Polenta

Tarte tatin con le mele della Valtellina, gelato al Vertemate, fiori di segrezola
Tarte tatin mit Valtellinaapfel, Süssweineis, Wildtymian

60

IL NOSTRO VEGETARIANO

Uovo fondente, asparagi, Scilano, caviale di trota
Onzenei 63°C, Spargel, Scilanokäse, Forellenkaviar

Tagliatelle vegetali, blu di capra Az. Casale Roccolo,
zafferano di Talamona
*Gemusetagliatelle, Ziegenblauschimmelkase
Safran aus Talamona*

Fregola, acqua di pomodoro, finocchio e zafferano
Fregola, Tomatenconsommè, Fenchel und Safran

Cioccolato bianco, lavanda, carote, lattuga
Weisse Schokolade, Lavendel, Karotte, Lattich

50

ANTIPASTI

Foie gras, mela,
briosche come la Fioretto, yogurt

*Gänseleber, Apfel, Fiorettobrioche,
Joghurt*

21

Uovo fondente, asparagi,
Scilano, caviale di trota

*Onzenei 63°C, Spargel,
Scilanokäse, Forellenkaviar*

14

Capesante, cardoncelli,
bagna cáuda di lago e puntarelle

*Jakobsmuscheln Krautersaitling,
bagna cáuda, puntarelle*

18

Anguilla al carbone, cavolfiore, salsa verde

Aal gegrillt, Blumenkohl, Salsa verde

18

Battuta di agnello, rösti,
lassi di alloro e caviale

*Lammtartar, Kartoffelrösti,
Lorbeerlassi und Kaviar*

21

Verticale di brisaola con sciatt Valtellinesi

Triologie vom Brisaola mit Valtelliner Sciatt

16

PRIMI

Tortelli di farina “Bona” ripieno di costine al lavec,
tartufo della costiera dei Cech e consommè di ortaggi

*Tortelli aus Bonamehl gefüllt mit Rips in Lavec geschmort
Truffel aus Costiera dei Cech, Gemuseconsomme*

16

Tagliatelle vegetali, blu di capra Az. Casale Roccolo,
zafferano di Talamona

*Gemusetagliatelle, Ziegenblauschimmelkase
Safran aus Talamona*

14

Spaghetti di canapa Az. Ernestina
vongole e panna acida agrumata

*Hanfspaghetti mit Venusmuscheln
und Sauerrahmcreme*

16

Risotto Riserva San Massimo “Lago e monti”, spirulina del lago d’Iseo
chiodini, pesce persico

*Risotto riserva di San Massimo “Lago e Monti”
mit Spirulina, Waldpilzen und Flussbarsch*

17

Gnocchi ripieni di taleggino Az. Acqua Fracta, cima di rapa,
spuma allo Storico Ribelle, missoltini

*Gnocchi gefüllt mit taleggio, cima di rapa,
espuma Storico Ribelle, missoltinipulver*

16

SECONDI

Manzo, salsa Albufera, topinambur, carciofi
Rinderfilet, Albuferasauce, Topinambur, Artischocken

27

Coscio di agnello brasato, melanzane, aglio nero, polenta
Lammkeule geschmort, Aubergine, schwarzer Knoblauch, Polenta

25

Anatra, spuma di mais, taccole, grappa ai mirtilli
Entenbrust, Maisespuma, Maiskolben, Heidelbeergrappa

27

Coniglio in porchetta, fave e patate
Kaninchenporchetta gefüllt, Fave, Kartoffeln

26

Branzino su pelle croccante, asparagi bianchi, spugnole, beurre blanc
Wolfsbarsch auf knuspriger Haut, weißer Spargel, Morcheln, Beurre Blanc

26

DESSERT

Gelato alla canapa Az. Agricola Ernestina,
miele e il suo polline, arancia rossa

*Hanfeis, Bienenpollen und Honig,
rote Orange*

10

Tarte tatin con le mele della Valtellina,
gelato al Vertemate, fiori di segrezola

Tarte tatin mit Valtellinaapfel, Sussweineis, Wildtymian

10

Mousse di cioccolato, variazione di fragole, yogurt

Schokoladenmousse, Variation von Erdbeeren, Yoghurt

10

Semifreddo al latte, Rocher al pistacchio,
cru di cacao ed erba iva

*Milchhalbgefrorenes, Pistazienroche, cru de cacao,
Moschus Schafgabe*

10

Carota, cioccolato bianco, lavanda, lattuga

Karotte, Weisse Schokolade, Lavendel, Salat

10

*Alcuni alimenti presenti nel nostro menù possono o richiedono il trattamento a freddo intenso,
nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza alimentare.
Chiedere al personale di servizio per eventuali informazioni.*