

Antipasti



Antipasto del Visconti

Selezione di salumi nostrani e il tipico salame bergamasco, torta salata con formaggio Agri di Valtorta e ortaggi in agrodolce 19

Due laghi, due pesci

Agone del Lario in carpione, luccio alla gardesana con polenta abbrustolita 18



Insalata d'estate

Scarola, ciliegie, pesche, zucchine novelle, cavolo bianco e viola, radicchietto, semi croccanti 14

Tartare scomposta

Manzo battuto a coltello con boccioli di tarassaco e condimenti da aggiungere a piacere 22



Fiori di zuccina

...ripieni di funghi finferli e stracchino all'antica delle valli orobiche gratinati in forno 18

Caviale Calvisius

Perle nere di caviale Tradition Prestige di Calvisano (7gr) su morbido di patate e pan brioche 28

Primi piatti

Casoncelli della nonna Ida

... come da tradizione della nostra famiglia dal 1932 19

Lasagnette al ragù

Lasagne di pasta fresca con ragù di pecora gigante bergamasca 18

Risotto alle fragoline (min. 2 pp.)

Carnaroli mantecato con Strachitunt e fragoline di bosco 16



Crema verde

Crema di piselli, fave, cicerchie, pomodorini confit e crostone di pane a lievitazione naturale 14



Gnocchi di lago

Gnocchi di patate con ragù di salmerino, lavarello, lucioperca e missoltino 19

Secondi piatti

Guancetta di manzo brasata

Polenta di nostro mais con bocconcini di guanciale all'olio extra vergine di oliva 19

Coniglio 2.0

Polenta di mais nostro, coniglio nostrano al vino rosso 22

Polpettine di zucchine

Caponata di verdure dell'orto e le nostre famose polpettine di zucchine 18

Storione

Trancio di storione alla piastra con carote strinate, coste, pinoli e uvetta 24



Girandola di formaggi vaccini con le nostre composte

3 assaggi 12

6 assaggi 18

Strachitunt con pane all'uvetta e fichi caramellati 12

