

## Antipasti



### Antipasto del Visconti

Selezione di salumi nostrani e il tipico salame bergamasco, torta salata con formaggio Agri di Valtorta e ortaggi in agrodolce 14

### Baccalà alla veneziana

Polenta abbrustolita con baccalà mantecato all'olio extra vergine d'oliva 19



### Insalata d'autunno

Scarola, riccia, cavolo viola, uva, melograno, mele, semi croccanti 12



### Zuccotto di zucca

Tortino di verdure autunnali e zucca su crema di ceci 14



### Vitello missoltinato

Vitello scottato con salsa al Missoltino del Presidio, chips di polenta e cipolla al forno 19

## Primi piatti

### Casoncelli della nonna Ida

... come da tradizione della nostra famiglia dal 1932 16



### Linguine al ragù di lago

Pasta integrale con lucioperca, lavarello, bottarga, missoltino e pomodorini nostri essiccati 16

### Risotto pizzoccherato (min. 2 pp.)

Carnaroli con verze e Formai de Mut d'alpeggio 14

### Pappardelle con ragù di coniglio e caldarroste

Pasta fresca con ragù di coniglio e castagne al fuoco 16

### Tortelli di zucca

Ravioli ripieni di zucca delica del nostro orto e amaretti 16

## Secondi piatti

### Guancetta di manzo brasata

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

### Agnello

Polenta di mais nostro, agnello di Villa d'Almè arrosto e patate al forno 22

### Chisöl con nero di Bracca

Palla di polenta come in alpeggio con cuore di Formai de Mut su crema di stracchino all'antica delle Valli orobiche con tartufo nero uncinatum 22

### Salmerino

Filetto di salmerino con carote arrosto e porri confit 22



### Girandola di formaggi vaccini con le nostre composte

3 assaggi 12

6 assaggi 18

Strachitunt di Guglielmo Locatelli con pane all'uvetta e miele bio di Fontanella 12

