Antipasti

Antipasto del Visconti
Selezione di salumi nostrani e il tipico salame bergamasco, torta salata
con formaggio Agrì di Valtorta e ortaggi in agrodolce 19

Due laghi, due pesci
Agone del Lario in carpione, luccio alla gardesana con polenta abbrustolita 18

Insalata di primavera
Scarola, cavolo bianco e viola, radicchietto, fragole, ravanelli, mele, semi croccanti 14

Terrina di bollito
Rivisitazione estiva del gran bollito misto a terrina con salsa verde e mostarda 16

Trilogia di asparagi dell'Albenza
Flan morbido, asparagi spadellati e crudi in insalata con scaglie di Formai de Mut d'alpeggio 22

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

Pappardelle con ragù di cortile
Pasta fresca con ragù di coniglio e anatra nostrani con grattata di Storico Ribelle 18

Risotto con Loertis (min. 2 pp.)
Carnaroli mantecato con germogli di bosco e stracchino all'antica delle Valli Orobiche 16

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

Linguine al ragù di lago
Pasta integrale con lucioperca, lavarello, bottarga, Missoltino e pomodorini nostri essiccati 19

Secondi piatti

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

Capretto
Polenta di mais rostrato rosso dell'isola con capretto nostrano al forno e patate arrosto 22

Cartoccio e polpette
Erbe spontanee, polpette di ceci con verdure cotte nel cartoccio
e goccia di aceto balsamico tradizionale 18

Storione
Trancio di storione alla piastra con carote strinate, agretti, 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