

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

Due laghi, due pesci

Agone del Lario in carpione, luccio alla gardesana con polenta abbrustolita 19

Veg+

Insalata d'inverno

Scarola, riccia, cavolo bianco, melograno, finocchi, arance, mele, semi croccanti 12

Lumache nel loro guscio

6 Lumache alla bourguignonne 14

Variazione di carciofi

Cru di insalata con scaglie di Formai de Mut, flan e carciofi ripieni 22



Primi piatti

Casoncelli della nonna Ida

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

La Trippa

Busecca alla milanese in brodo con verdure e fagioli borlotti 14

Risotto classico alla milanese (min. 2 pp.)

Carnaroli mantecato con pistilli di zafferano e midollo di Bue 16

Zuppa di cipolle

Cipolle dorate nel tegame con pane nostro, gratinate al forno 14



Linguine al ragù di lago

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



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



Chisöl con nero pregiato 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 pregiato 22

Storione

Trancio di storione alla piastra con carote strinate e crema di topinambur 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

