

Inverno

Antipasti

Battuta di spigola, carciofi, semi e maionese al lime €. 18,00 *€. 12,00
Crema di ceci, gamberi e chips di patate viola €. 18,00 *€. 12,00

Primi Piatti

Ravioli di capriolo, fonduta di roccolo e tartufo nero €. 16,00 *€. 10,00
Risotto alla barbabietola, crema di spinaci e calamari al peperoncino
€. 16,00 *€. 10,00

Secondi Piatti

Filetto di manzo, salsa al cacao e purè di zucca e rosmarino €. 24,00 *€. 16,00
Scampi gratinati al sesamo nero con insalata di verza ed emulsione al curry
€. 24,00 *€. 16,00

Dessert a scelta

La degustazione completa €. 60.00 a persona
€. 80.00 con quattro vini in abbinamento

Né carne né pesce

Antipasti

Insalata di puntarelle, melograno, quartirolo e olio agli agrumi €. 14,00 *€. 9,00

Primi Piatti

Gnocchi di polenta, funghi e nocciole €. 14,00 *€. 9,00

Secondi Piatti

Tortino di taleggio, crema di zucca e i suoi semi tostati €. 14,00 *€. 9,00

Dessert a scelta

La degustazione completa €. 38.00 a persona
€. 58.00 con quattro vini in abbinamento

*Ogni piatto della carta è disponibile anche in mezza porzione

“I Classici”

La nostra crudità €. 35,00 *€. 20,00

Battuta di tonno con senape in grani e maionese alla soia €. 18,00 *€. 12,00

Culatello di Zibello, porcini all'olio e bufala €. 18,00 *€. 12,00

Tartare di manzo all'erba cipollina, salsa all'uovo e insalata di finocchi e mandorle
€. 18,00 *€. 12,00

Zuppetta di cozze €. 12,00 *€. 8,00

Spaghetti Mancini alle vongole €. 16,00 *€. 10,00

Risotto mantecato allo stracchino della Val di Scalve e ristretto di Valcalepio
€. 14,00 *€. 9,00

Tagliolini alle aragostelle €. 20,00

Selezione di 8 formaggi con confetture e il nostro pan brioche €. 16,00 *€. 10,00

Coperto €. 3,00

Acqua Alisea €. 2,50

Caffè espresso con piccola pasticceria €. 2,50

**Ogni piatto della carta è disponibile anche in mezza porzione*

“Caro ospite, se hai allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004

Desserts

<i>Biscotto alle noci pecan, gelée al lampone e cremoso alla liquirizia</i>	€. 9,00
<i>Semifreddo al torroncino, salsa agli agrumi e crumble al grue di cacao</i>	€. 9,00
<i>Tortino di mele e uvetta, cremoso al cioccolato bianco e cannella con gelato alla nocciola</i>	€. 9,00
<i>Tris di sorbetti</i>	€. 6,00
<i>Tiramisù</i>	€. 6,00
<i>La nostra selezione di biscotti con in abbinamento Lugana vendemmia tardiva Perla del Garda</i>	€. 12,00

Vini dolci al bicchiere

<i>Moscato di Scanzo Biava</i>	€. 12,00
<i>Moscato Rosa Franz Hass</i>	€. 6,00
<i>Barolo Chinato Cappellano</i>	€. 7,00
<i>Vin Santo Marchesi de' Frescobaldi</i>	€. 6,00
<i>Brachetto passito Villa Felice</i>	€. 6,00
<i>Picolit Subida di Monte</i>	€. 6,00
<i>Passito di Pantelleria Sole d'Agosto Bukkuram Marco de Bartoli</i>	€. 7,00
<i>Sauternes Chateau Simone 2015</i>	€. 6,00