

Estate

Antipasti

Carpaccio di spigola, pesche e timo limone €. 18,00 *€. 12,00
Sella di coniglio in crosta di mais, patate rosse arrostiti al rosmarino e salsa barbecue
€. 18,00 *€. 12,00

Primi Piatti

Risotto ai piselli, calamari spadellati e salsa al curry €. 16,00 *€. 10,00
Fusilloni con gambero grigio, pesto di pistacchi e burrata €. 18,00 *€. 12,00

Secondi Piatti

Baccalà, crema di peperoni e porro gratinato ai semi €. 25,00 *€. 17,00
Guancia di cinghiale confit con caponata di melanzane €. 24,00 *€. 16,00

Dessert a scelta

La degustazione completa €. 60.00 a persona

Né carne né pesce

Antipasti

Panzanella, olive taggiasche, avocado e lime €. 12,00 *€. 8,00

Primi Piatti

Ravioli pomodoro e basilico con ragù di zucchini in fiore e zafferano
€. 14,00 *€. 9,00

Secondi Piatti

Tomino panato nel pankò, misticanza e maionese al pistacchio €. 14,00 *€. 9,00

Dessert a scelta

La degustazione completa €. 38.00 a persona

Abbinamento vini:

Su e giù per l'Italia: 4 calici €. 20,00

In giro per il mondo: 4 calici €. 30,00

Viaggio in Francia 4 calici €. 40,00

“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 €. 24,00 *€. 16,00

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>Babà in guazzetto esotico, meringhe e panna montata</i>	€. 9,00
<i>Semifreddo al limone, spugna alla liquirizia e morbido di menta</i>	€. 9,00
<i>Tortino morbido al cioccolato glassato alle arachidi, cremoso al dulcè, gelato alla vaniglia e croccantino al sesamo</i>	€. 9,00
<i>Tris di sorbetti</i>	€. 6,00
<i>Tiramisù</i>	€. 6,00
<i>La nostra selezione di biscotti con in abbinamento</i>	€. 6,00
<i>Lugana vendemmia tardiva</i>	
<i>Perla del Garda</i>	€. 12,00

Vini dolci al bicchiere

<i>Moscato di Scanzo Biava</i>	€. 12,00
<i>Moscato Rosa Franz Hass</i>	€. 7,00
<i>Barolo Chinato Cappellano</i>	€. 7,00
<i>Vin Santo Marchesi de' Frescobaldi</i>	€. 7,00
<i>Brachetto passito Villa Felice</i>	€. 6,00
<i>Muffato della Sala Antinori</i>	€. 8,00
<i>Passito di Pantelleria Sole d'Agosto</i>	
<i>Bukkuram Marco de Bartoli</i>	€. 7,00
<i>Sauternes Chateau Simone 2015</i>	€. 6,00