



Lo spuntino

Piccolo aperitivo di benvenuto, un piatto a scelta, pane da lievito madre, burro montato, acqua, caffè e coccole dolci, coperto

Welcome drink, one dish of your choice, sourdough bread, whipped butter, water, coffee and little treats, table charge and service

€25 tutto incluso
All included

Il pranzetto

Piccolo aperitivo di benvenuto, due piatti a scelta, pane da lievito madre, burro montato, acqua, caffè e coccole dolci, coperto incluso

Welcome drink, two dishes of your choice, sourdough bread, whipped butter, water, coffee and little treats, table charge and service

€ 35 tutto incluso
All included

Il pesce in carta è di altissima qualità, in genere non allevato, pescato e congelato a bordo. Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattitura e congelamento. Chiedere al personale la presenza di allergeni e segnalate eventuali allergie oppure consultare il REGISTRO DEGLI ALLERGENI. In cucina e al tavolo, olio pugliese extra vergine di oliva del Consorzio Oliveti di Italia di Andria. Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre. Servizio d'acqua potabile purificata da Decreto Legge 181 del 23.06.03

Crudo di salmone selvaggio dell'Alaska, salsa cevice, crumble all'amaretto, nocciola

Raw wild Alaskan salmon, ceviche sauce, amaretto crumble and hazelnut

Bresaola spagnola Cecina de Leon, giardiniera di rape, spuma di Strachitunt della Val Taleggio e chips di polenta

Bresaola ham Cecina de Leon, turnip gardenier, Strachitunt cheese mousse from Bergamo and polenta chips

L'Articiòc, carciofi alla doppia cottura, crema di pecorino, polvere di funghi e pesto alla menta

The Articiòc, double cooked artichokes, pecorino cream, mushroom powder and mint pesto

I Casonséi fatti a mano al burro di malga e Formai de Mut

Homemade ravioli bergamasca style with butter and Formai de Mut

Risotto alla zucca, blu di capra e nocciola

Pumpkin risotto, blue goat cheese and hazelnut

Spaghetto al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

Mezzi paccheri in bianco al burro di malga, crema di parmigiano e pepe nero di Timut

Paccheri pasta with alpine butter, Parmesan cream and Timut black pepper

Manzo all'olio con polenta, patata fondente e salsa cren

Long cooking beef, polenta, potatoes and cren sauce

Trota delle Dolomiti, crema di patate arrosto e stracchino

Dolomites trout, roasted potato cream and stracchino cheese

Tartare di manzo con caponatina di verdure e quinoa croccante

Beef tartare with vegetable caponata and crispy quinoa