

# Ispirandoci all'acqua

Nell'attesa i piccoli assaggi proposti dallo chef

In abbinamento al bicchiere:  
Champagne di nostra selezione € 9.00

## Le entrate

Tortino caldo di alicí fresche, patate, capperi, olive nere e mozzarella di bufala € 16.00  
Passatina di pomodoro fresco

Il Pata negra veste i gamberi € 18.00  
Crostone di pane alla catalana

Paul Po € 17.00  
Polpo in lenta cottura con morbido di topinambur, pesto di mandorle e pinoli tostatí all' eoliana

## Paste & minestre

La Carbonara di anguilla affumicata € 16.00  
Tagliatella di farina integrale km 0 con anguilla affumicata, cialdina croccante al pepe

Paccheri .... al mare € 18.00  
Pasta con latte di bufala, datterini freschi, ciuffi di calamaro, scampi e cozze


Ti ho fatto i Gn...occhi neri € 17.00  
Gnocchi di patate neri con gamberi, saltati all'acqua di mare e bottarga di muggine

## Le pietanze

Baccalà...baccalà...baccalà € 23.00  
Scaloppa alla crema di latte, in umido di verdure, mantecato all'olio del Garda e prezzemolo

Connubio di orata e gamberi con bisque di crostacei € 23.00  
Purea di sedano di Verona

Luccio Perca gratinato al pane profumato d'alloro € 22.00  
crema di robiola delle nostre valli e caldarroste

 Il pane ed i piatti celiaci preparati dai nostri chef potrebbero contenere tracce di glutine  
Per intolleranze e allergie è consigliato avvisare il personale prima dell'ordine e richiedere la lista degli allergeni  
In base ad alcune norme alcuni piatti necessitano in preparazione l'uso dell'abbattitore di temperatura per salvaguardare l'integrità e successivamente la conservazione del prodotto.

Serviamo acqua Ecovitalizzata\* € 2.00

\*Microfiltrazione e purificazione naturale che migliora la limpidezza il sapore  
(Acqua potabile trattata liscia o gassata Aut.Min.400.4/18.10/A/1160)

# Ispirandoci alla terra

## Le entrate

Foie gras: terrina al profumo di timo e scaloppa in padella € 19.00

soufflé gratinato di pere, riduzione al Moscato di Scanzo

Uovo in camicia e tartufo nero bergamasco € 18.00

con porro dolce di Cervere Dop, fonduta di Taleggio e tartufo nero pregiato

Culatello di Zibello riserva 20 mesi e il nostro salame artigianale € 16.00

sott'oli e sott'aceti di nostra produzione

Né carne né pesce € 15.00

Verdure in forme e colori con crema di burrata e carote in agrodolce

## Paste & minestre

Tortelli alla farina di castagne con funghi Strachitunt e patate € 15.00

al burro di malga e brodo vegetale

Nebbia in Val Padana !!! € 16.00

Agnolotti con pasta alla crosta abbrustolita e ripieno fluido al Padano, affumicati al fieno, su crema di porcini

Risotto con lumache bio di Torre de Busi e erbe di campo € 16.00

"La CalaCorte" € 15.00

Calamarata: Pasta campana con pomodoro e basilico leggermente piccante, guanciale, Padano riserva 20 mesi

## Le pietanze

La verduletta: Finta... costoletta alla milanese vegetariana € 20.00

Con concassè di pomodoro fresco e maionese alle verdure in agrodolce

Maialino di cinta senese profumato alle erbe € 21.00

Scalogni glassati e prugne disidratate

Costolette d'agnello al forno con salsa ai mirtilli € 22.00

cavolo cappuccio del nostro orto e patate al bacon

Costata di Fassone piemontese alla piastra con contorni di stagione € 6.00 l'hg

Fassone piemontese: razza autoctona dalle carni tenere a basso contenuto di grassi.

Il prodotto non sempre è disponibile in quanto consegnato direttamente dal Piemonte dal nostro selezionatore.

Taglio minimo gr 800/1000

Selezione di formaggi in varie stagionature €15.00

con confetture di frutta o verdura, miele biologico



# *I menù degustazione*

## *"Natura"*

Nell'attesa i piccoli assaggi proposti dallo chef

*Né carne né pesce*

*Verdure in forme e colori con crema di burrata e carote in agrodolce*

*Tortelli alla farina di castagne*

*con funghi Strachitunt e patate al burro di malga e brodo vegetale*

*La Verduletta: Finta... costoletta alla milanese vegetariana*

*Con concassè di pomodoro fresco e maionese alle verdure in agrodolce*

*Dessert dalla carta*

*Il caffè con la nostra piccola pasticceria*

*€ 50.00*

*I prezzi sono comprensivi di coperto acqua e caffè*

## *"nel territorio"*

Nell'attesa i piccoli assaggi proposti dallo chef

*Uovo in camicia e tartufo nero bergamasco*

*con porro dolce di Cervere Dop, fonduta di Taleggio e tartufo nero pregiato*

*I nostri casoncelli con burro di malga e pancetta nostrana*

*Costolette d'agnello al forno con salsa ai mirtilli*

*cavolo cappuccio del nostro orto e patate al bacon*

*Dessert dalla carta*

*Il caffè con la nostra piccola pasticceria*

*€ 50.00 cad. Minimo 2 persone*

*I prezzi sono comprensivi di coperto acqua e caffè*