

## ANTIPASTI

Lingua di vitello alla piastra con rafano  
e cavoletti di Bruxelles abbrustoliti  
17€



Cardi arrosto  
con crema di pastinaca e liquirizia  
14€



Crema di cavolfiore  
con cozze, limone e 'nduja  
16€

## PRIMI PIATTI

Risotto al fondente di cipolla  
con aceto balsamico tradizionale e timo  
18€



Tagliolini al ragout di ossobuco in gremolada  
e midollo fritto  
18€



Crema di grano saraceno con aglio confit,  
salvia frita e semi di grano saraceno croccanti  
16€



Spghettoni “Antico Pastificio B. Cavalieri”  
al sugo di pomodoro fresco e basilico  
15€

## SECONDI PIATTI

Guancia di manzo brasata  
con crema di sedano rapa e scarola  
26€



Costine di maiale con glassa al pompelmo rosa  
e indivia arrosto  
25€



Coda di rospo con crema di zucca alla lavanda,  
mele e radicchio scottato  
28€



Carciofo fritto con uovo poche  
e fonduta di cacio e pepe  
22€

## DOLCI

Torta di datteri con mascarpone montato,  
zenzero candito e sciroppo d'acero  
10€



Torta valtellinese di grano saraceno e nocciole  
con mirtilli, crema ai funghi secchi e champignon  
10€



Biancomangiare al cocco con gel al sambuco,  
kiwi e crumble di farina di mais  
10€