



INVERNO 2026

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 fritta e semi di grano saraceno croccanti

16€



Spaghettoni "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 rosso con crema di zucca alla lavanda,
mele e radicchio scottato

28€



Carciofo fritto con uovo poche
e fondata 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€