



## RISTORANTE

### ANTIPASTI

Gamberi rossi e viola marinati al pepe di Kampot, con olio del Lago d'Iseo e frutti	32
Patanegra 48 mesi, 100% iberico	35
Insalata di mare caldo, con olio del Lago d'Iseo, limone e prezzemolo	30
Shabu shabu di Wagyu in brodo di Katsubushi, accompagnato da piccoli ortaggi	38
Mammole alla brace, maionese calda, pompelmo rosa e chips di Serrano	25
Acciughe del Cantabrico selezione Calvisius, con burro montato	30

### PRIMI

Spaghettoni alle vongole, bottarga di lago, lime e menta	28
Fusilli alla matriciana, con pecorino di grotta	28
Risotto mantecato allo zola, crema di zucca e balsamo degli angeli (2 persone)	40
Cappelletti al ragù di cortile, fondutina leggera, crumble e fondo al timo	28



## RISTORANTE

### SECONDI DI PESCE

Orata di pesca ad amo, cotta in olio al curry Goa e rosa di Gorizia	35
Seppia nera di Chioggia alla fiamma, con stracciatella, fave e olio al pino mugo	35
Scampi alla griglia al naturale, con insalata di puntarelle e bernaise alla ligure	35

### SECONDI DI CARNE

Sella di capriolo in tegame, con il suo fondo e purè di mele al Vin Santo	35
La nostra Milano alta, sexy e croccante, con piccoli ortaggi di stagione	35
Maialino da latte, cotto sulla sua pelle, con barbabietole e tamarindo	35