

Trota salmonata, patate di montagna e zafferano	 	19
Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, acciughe e senape <i>"i classici"</i>	  	20
Radicchio marinato, hummus di cannellini, lamponi e cacao	  	18
Carciofo spinoso, pecorino, pancetta stufata ed olio alla menta	 	18
Cipolla dorata, pane e Silter	  	16

Casoncelli, emulsione al parmigiano e salvia <i>"i classici"</i>	   	16
Risotto, zucca, blu di capra e liquirizia	 	18
Tortelli di coniglio arrosto, castagne e robiola tre latti	  	19
"Pasta e fagioli", caprino e uova di trota	 	17

Spiedino di lingua e sedano rapa, salsa verde e mostarda di pere	 	19
Fondente di manzo, cipolla caramellata e mais <i>"i classici"</i>		20
Verza arrosto, fondo vegetale, nocciole e tartufo nero	  	18
Manzo alla brace, paprika, misticanza e sesamo		22
Baccalà mantecato, porri e mais <i>"i classici"</i>	 	19
Selezione di formaggi e confetture		16



Menu' degustazione

5 portate a mano libera di Gabriele (inteso per l'intero tavolo)

60

Percorso abbinamento vini

3 calici

21

5 calici

35

I NOSTRI FORNITORI

Carni

Macelleria Bonetti
(Berzo Inferiore)

Pesce

Az. Agroittica San Fiorino
(Borno)

Andrea Soardi
(Montisola)

Formaggio

Associazione formaggio Bré
(Breno)

Fatuli le Frise
(Artogne)

Burro e latte

Az. Agricola Pracc De Muli
di Bertenghi Marco
(Darfo BT)

Olio

Azienda Agricola Scraleca

Archetti

(Montisola)

Riso

Cascina Riotta
(Bianzè – VC)

Pasta

Pastificio Felicetti
(Predazzo - TN)

Pasta Massi
(Senigallia - AN)

Farina di mais & pane

Az. agricola Alena
(Malegno)

Alveolab
(Lovere)

Frutta e verdura

Centro frutta
(Darfo BT)

Az. agricola Alena
(Malegno)



sesamo



senape



glutine



soia



lattosio



pesce



frutta secca



vegetariano



uova