

menu

Salmerino alla brace, biete e latte di capra		19
Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, acciughe e senape <i>"i classici"</i>	 	20
Topinambur, nocciole e liquirizia	  	17
Carciofo arrosto, Bre e tuorlo d'uovo	  	18
Finocchio arrosto, anacardi, curry, gel di pera e pepe	  	17
<hr/>		
Casoncelli, emulsione al parmigiano e salvia <i>"i classici"</i>	   	16
Risotto, cavolfiore arrosto, capperi e limone nero	 	18
Gnocchi di zucca arrostiti, Franciacorta e uova d'aringa affumicate	 	19
Spaghetti, cavolo nero, stracchino e sarde	  	18
<hr/>		
Terrina di cervo, cioccolato, sedano rapa e tartufo nero		22
Fondente di manzo, cipolla caramellata e mais <i>"i classici"</i>		20
Anguilla bbq, lattuga romana, agrumi e saba		23
Petto d'anatra, castagne ed uva fragola		21
Baccalà mantecato, porri e mais <i>"i classici"</i>	 	19
<hr/>		
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

Classici di animo

PIATTO

PIATTO

I NOSTRI FORNITORI

Carni	Pesce	Formaggio	Burro e latte
Macelleria Bonetti (Berzo Inferiore)	Az. Agroittica San Fiorino (Borno)	Associazione formaggio Bré (Breno)	Az. Agricola Pracc De Muli di Bertenghi Marco (Darfo BT)
	Andrea Soardi (Montisola)	Fatulì le Frise (Artogne)	
Olio Azienda Agricola Scraleca	Archetti (Montisola)		
Riso	Pasta	Farina di mais & pane	Frutta e verdura
Cascina Riotta (Bianzè – VC)	Pastificio Felicetti (Predazzo - TN)	Az. agricola Alena (Malegno)	Centro frutta (Darfo BT)
	Pasta Massi (Senigallia - AN)	Alveolab (Lovere)	Az. agricola Alena (Malegno)



sesamo



senape



glutine



soia



lattosio



pesce



frutta secca



vegetariano



uova