

ANTIPASTI

IN EQUILIBRIO 18

BATTUTA AL COLTELLO DI CAVALLO, MIDOLLO IN OSSO GRATINATO, MAIONESE AL LIME E CIALDA DI RISO SOFFIATO ALLO ZAFFERANO ^(U)

BENTORNATA 22

SCALOPPA DI FOIE GRAS PIASTRATA, CIAMBELLA CROCCANTE DI PATATE E TARTUFO, KETCHUP DI BARBABIETOLA E TARTUFO NERO LOCALE ^(L A, U)

FAKE 13

FINTO POMODORO CON MOZZARELLA DI BUFALA, DADOLATA DI POMODORO E TERRA DI PANE AROMATICO ^(L A, S E S, G, F, S E S)

GRAZIE... AL SASSO! 18.5

CAPASANTA AFFUMICATA CON TRE CAVIALI, CHISOLINO SOFFIATO ALL' ALGA E BURRO SALATO ALL'ERBA CIPOLLINA ^(L A, U, G)

I CRUDI 30

SELEZIONE DELLO CHEF DI 3 ASSAGGI DI PESCE CRUDO SERVITI CON CONTORNO FRESCO DI STAGIONE ^(T)

DELLA TRADIZIONE

TAGLIERE PIACENTINO 11

COPPA BIGNAMI 'RISERVA DEL FONDATORE', PANCETTA BIGNAMI E SALAME ARTIGIANALE

CULATTA 14

CULATTA RISERVA PEVERI STAGIONATA MINIMO 2 ANNI

GORGONZOLA 4

DOP 'BACCO' CASEIFICIO DEFENDI A BERGAMO ^(L A)

GIARDINIERA 4

GIARDINIERA IN OLIO DEI FRATELLI PAVESI

TORTA FRITTA 4.5

FATTA IN CASA ^(L A, G)

PRIMI (L.A.G.U.S.E.D.F.)

L'INASPETTATO 15.5

CAPPELLETTI RIPIENI DI FARAONA SERVITI CON IL SUO FONDO E RISTRETTO DI BARGNOLINO

ROSA DEL MARE 22

ROSA DI PASTA RIPIENA D'ASTICE SERVITA CON LA SUA BISQUE, ERBA CIPOLLINA, BACON E SCAGLIE DI TARTUFO NERO LOCALE

SEMBRA SEMPLICE 14

SPAGHETTONE BENEDETTO CAVALIERI (20 MIN DI COTTURA) AI TRE POMODORI CON STRACCIATELLA DI BUFALA E BASILICO

DALL'ALTRA VALLE 15.5

MACCHERONI AL FERRETTO FATTI IN CASA CON RAGÙ DI WAGYU DELL'AZIENDA AGR. LA CIGOLINA

SAPORE DI CASA 14

TORTELLI DI NONNA AURELIA RIPIENI DI ERBETTE E ORTICHE DEL NOSTRO ORTO, RICOTTA E MASCARPONE VALCOLATTE E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

SECONDI

COSTOLETTE AGNELLO PRÉ-SALÉ 18

IN CROSTA DI PANE AROMATICO, SERVITO CON CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE

TAGLIATA DI WAGYU AZIENDA AGR. LA CIGOLINA 23

SERVITO CON CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE

PLUMA DI MAIALE IBERICO 23

SERVITO CON CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE

PESCE DEL GIORNO 16

SERVITO CON CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE

PORTATA VEGETARIANA 9.5

COMPOSTO CON VERDURE CRUDE E COTTE DI STAGIONE

PER CHIUDERE...

2 SCAGLIE 5.5

SELEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA CON STAGIONATURA 30 E 70 MESI ACCOMPAGNATO DA MIELE DI NETTARE GIULIA CARASSAI