

ANTIPASTI

Salmone marinato alla barbabietola rossa,
germogli di primavera & polvere di lime €14 *

Il crudo di Mare in base alla
disponibilità giornaliera €26 *

Battuta di tonno "Yellowfin" del Mediterraneo,
kiwi & misticanza selvatica €17 *

Spinacino novello,
"Caprino di capra" della Val Brembana,
mela "Golden" della Valsassina &
miele di Acacia "Bio" €11

Tartare di manzo, crema di Parmigiano
Reggiano 24 mesi riserva "Collina-Vernengo"
& sale nero delle Hawaii €16

Carpaccio di Magatello marinato & affumicato
ai legni di ciliegio, capperi di Pantelleria &
maionese al prezzemolo €15

PRIMI PIATTI

Calamarata IGP di Gragnano con marmellata
di pomodoro "Cherry" di Sicilia, polvere
di basilico rosso selvatico & Mono Varietale
di Tonda Iblea €14

Maltagliati di grano saraceno fatti in casa,
pesto fresco di basilico & pinoli,
crema di pecorino "Val d'Orcia" DOP €13

Spaghetti Alcalini €16

Cappellacci di pasta fresca all'uovo fatti in casa
al ripieno di agnello, crema di piselli &
fiocchi di ricotta di pecora salata €15

Riso "Carnaroli Km 0" della Valle del Ticino,
salsa di Mare & quenelle di scampi di Sicilia
al lime €19 *

Crema fredda di fagiolini, crudo di gambero
rosso di Mazara & terra di olive, capperi
e pomodorini €12 *

SECONDI PIATTI

Filetto di Merluzzo dell'Atlantico
cotto a bassa temperatura, pil-pil di
asparagi verdi & aria di lime €18 *

Nodino di vitello alla milanese &
patata "bravas" verde €16

Filetto di Scottona prussiana al
burro d'alpeggio "Val di Scalve" aromatizzato
al rosmarino & sale di Maldon €22

Tataki di pesce spada dell'Atlantico in crosta
di semi di papavero, pil-pil di barbabietola &
maionese al prezzemolo €17 *

Uovo "Sous Vide" Km 0 della Bergamasca
asparagi selvatici verdi & cialda di pane
croccante ai cereali €12

Totanetto in umido, salsa di Mare & piselli
freschi €14 *

Si invita la spettabile clientela allergica/intollerante a rivolgersi al personale di sala per consultare il registro allergeni

* I prodotti contrassegnati dall'asterisco potrebbero essere congelati o abbattuti a -21° per 12 ore