

## 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