

## **MENÙ PRANZO €25**

**COMPENSIVO DI 2 PIATTI A SCELTA, ½ LITRO D'ACQUA, CAFFÈ E COPERTO**

### **ANTIPASTI**

Misticanza estiva, arancia di Sicilia, mazzancolle del Pacifico €10 \*

Tartare di manzo, crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi riserva "collina-vernengo" €16

Seppioline in umido, guazzetto di Mare & pane croccante €14 \*

Crema fredda di piselli, quenelle di caprino di capra della Val Brembana & cubi di mela  
"Golden" €11

### **PRIMI PIATTI**

Spaghetti alla marmellata di pomodoro "Cherry", polvere di olive, capperi & pomodorino secco  
€13

Riso "Carnaroli Km 0" al ragù di Mare €15

Maltagliati di grano saraceno fatti in casa, pesto fresco di basilico & pinoli con crema di  
pecorino "Val d'Orcia" DOP €14

Gazpacho all'italiana con crostone di pane ai cereali €10

### **SECONDI PIATTI**

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

Tonno scottato al lime & spinacino novello all'aglio & peperoncino €17

Trancio di salmone cotto a bassa temperatura & pil-pil di asparagi verdi €15

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

### **DOLCI**

Ricotta all'arancia di Sicilia e cannella, crumble di biscotti ai 5 cereali &  
miele di acacia "Bio" €6

Acqua di fragole, frutta estiva & chips di menta €5

Selezione di gelati €5

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