

Antipasti

Trittico di affumicati fumè con crostone imburato (spada, tonno, salmone)	14
Fricassee calda di gamberi ai cuori di carciofo	14
Medaglioni di capesanta brasata con crema al brandy	14
Tartare di tonno con olive taggiasche	15
Cocktail di gamberi in salsa rosa	13
Antipasto della casa con delizie camune (salame di Barbetti, carne marinata camuna, lardo, prosciutto crudo di Langhirano, fondutina tartufata, baci di dama, funghi porcini e carciofi)	14
Petali di balck angus fumè con scaglie di Silter camuno	13
Duetto di selvaggina con confettura di ribes e pomodorini	12
Lardo nostrano con noci e miele di castagno	10
Culatello di zibello e carciofino alla romana	13

Primi

Spaghetti allo scoglio (cozze, vongole, gamberone, capesanta, gamberi, coda)	16
Risotto con gamberi e zucchine	14
Margherite di mare alla crema di basilico e capesante	12
Pappardelle con scampetti e zucchine	13
Casoncelli alla camuna con burro e salvia	11
Fiocchi di pere con vellutata di taleggio	11
Foiade di castagna allo speck e trevisano	12
Maltagliati di pasta fresca ai porcini	15
Zuppa del giorno	8

Secondi

Sarde del Lago d'Isèo dorate	15
Trancio di tonno alla birra (bionda, birrifico agricolo camuno "Background")	16
Grigliata mista di pesce (pesce spada, gamberi, capesanta, orata)	18
Filettino di persico ai pistacchi e crema al prosecco	15
Filettino di orata e gamberoni ai pomodorini freschi	16
Filetto di branzino con rucola e olive	13
Trancio di spada alla livornese	12
Costolette di agnello allo scottadito	14
Controfiletto di cavallo alla griglia e burro Maitre d'Hotel	15
Filetto di manzo alla griglia con cipolle caramellate	14
Tagliata di picanha in piastra	16