

I crudi di pesce

Carpaccio di gamberi con sale maldon e riduzione al basilico <i>Shrimp carpaccio with maldon salt and basil</i>	€ 16,00
Tartare di tonno con zenzero fresco e foglie di menta <i>Tuna's tartare with ginger and mint's leaf</i>	€ 15,00
Carpaccio di branzino con verdure colorate e succo di lime <i>Sea bass carpaccio with vegetable and lime juice</i>	€ 15,00

Antipasti

Appetizer

Bresaola della Valtellina con pane vela e tomino alla piastra <i>Bresaola with bread and grilled tomino cheese</i>	€ 14,00
Soufflè al Parmigiano con riduzione al basilico, pomodorino disidratato e julienne di Culatello di Zibello <i>Flan with parmesan cheese, dehydrated tomato and crisp Culatello</i>	€ 13,00
Missoltini di lago con polentina grigliata <i>Lake Missoltini with grilled polenta</i>	€ 14,00
Cocktail di gamberi, carpaccio di branzino al lime, tonno leggermente cotto con semi di sesamo, salmone affumicato e zuppetta di mare con moscardini <i>Shrimps cocktail, sea bass carpaccio with lime, tuna with sesame seeds, smoked salmon and seafood soup with small octopus</i>	€ 16,00
Zuppetta ai frutti di mare con vongole veraci, gamberi e ciliegini <i>Fish soup with clams, shrimps and cherry tomatoes</i>	€ 14,00
Frittura di sardine con salsa tartara <i>Fried sardines</i>	€ 14,00
Salmone affumicato con capperi in fiore, burro d'erbe e crostini <i>Smoked salmon with capers, herbs butter and croutons</i>	€ 14,00
Tagliatelle di seppia con pomodorini secchi, mandorle tostate e scorzette di cedro <i>Squid tagliatelle with dry tomatoes, almonds and cider</i>	€ 14,00

Primi piatti

First courses

Risottino cremoso alla zucca con granella di amaretto e mantecatura leggera al mascarpone Risotto with pumpkin, amaretto's grain and mascarpone cheese	€ 13,00
Risottino all'acqua di pere Martina con taleggio della Valsassina e pistacchi di Bronte Risotto with Martina pears, taleggio cheese and Bronte pistachios	€ 13,00
Risottino con filetti di pesce persico al burro e salvia Risotto with perch fillets, butter and sage	€ 20,00
Risottino al nero di seppia con scorzette di lime e cerfoglio Risotto with squid ink with zest of lime and chervil	€ 15,00
Risottino verde con fiori, germogli e terra d'olivette taggiasche Green risotto with flowers, shoots and land of olives	€ 13,00
Orecchiette di pasta fresca saltate con broccoli, acciughe e succo di limone Orecchiete of fresh pasta with broccoli, anchovies and lemon juice	€ 13,00
Tagliolini all'astice con pomodorini ciliegia Tagliolini with lobster and cherry tomatoes	€ 21,00
Nido di pasta fresca con crema di tartufo e Toma piemontese Tagliolini with truffle's cream and Toma cheese	€ 15,00
Spaghettoni alle vongole veraci con Bottarga di Muggine Spaghettoni with clams and Bottarga	€ 15,00
Pappardelle all'uovo con funghi porcini e bacon croccante Pappardelle with porcini mushrooms and crispy bacon	€ 13,00

Insalate complete

Complete salads

Fantasia caprese con riduzione al basilico Caprese Italian salad with basil	€ 12,00
Insalata nizzarda con pomodori cuore di bue, fagiolini verdi, carote, rapanelli e tonno Nizzarda's salad with tomatoes, green beans, carrots, radish and tuna	€ 12,00

Pesce

Fish

Filetto di pesce persico al burro e salvia Fillet of perch with butter and sage	€ 14,00
Fritturina di mare con calamari, gamberi e julienne di verdure Fried squid and shrimps	€ 14,00
Scaloppa di pesce spada alla mediterranea con profumo di basilico e olivette taggiasche Swordfish with Mediterranean sauce, basil and olives	€ 15,00
Branzino al forno con patate, olive e rosmarino Sea bass with potatoes, olives and cherry tomatoes	€ 18,00
Grigliata di mare con branzino, gamberi, scampi e totanetti Grilled seafood with sea bass, shrimps, scampi and squids	€ 21,00
Tonno leggermente scottato con pane alle erbe, salsa teriyaki, valerianella e olivette lightly seared tuna with herbs bread, teriyaki sauce, valerianella and olives	€ 16,00

Carne

Meat

Milanese con patate fritte Milanese with french fries	€ 15,00
Tagliata di filetto di manzo con riduzione al vino rosso, puntarelle d'asparagi e sformatino di patate al gratin Sliced beef filet with red wine, asparagus and potatoes	€ 18,00
Scottadito d'agnello presalé con tortino di patate al timo Scottadito's lamb with potatoes pie and thyme	€ 18,00
Angus beef alla piastra con sale aromatizzato (min. 2 persone) Grilled angus beef with salt (min. 2 people)	€ 21,00

Dessert

Tiramisù con crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè Tiramisù with mascarpone cream and ladyfingers	€ 7,00
Coppa di gelato al fiordilatte con fragole e frutti di bosco Ice cream with strawberries and forest fruits	€ 7,00
Nuvola di zabaglione freddo con cialda croccante e fragole Eggnog cold cream with crisp waffles and fresh strawberries	€ 7,00
Cremoso al cioccolato bianco con crumble di mandorle, purea di mango e gelato al lampone Creamy white chocolate with mango puree, almond crumble and raspberry ice cream	€ 7,00
Tortino tiepido alle mele con riduzione di Sassella e miele Warm apple pie with Sassella's reduction and honey	€ 7,00
Torta meringa con cioccolato fuso Meringue semifreddo with chocolate sauce	€ 7,00