

Alla Carta	
Degustazione Emozione	Piatti alla carta dalla nostra storia
<p>Armonia Capesante, basmati, topinambur</p>	<p>Evergreen Tagliolini all'astice, la sua bisque, datterini e basilico</p> <p>42 euro</p>
<p>Arcobaleno Carnaroli, barbabietola, blu di capra, rosso d'uovo</p>	<p>Primavera Carnaroli, fiori di zuccina, formaggella della Valle Camonica</p> <p>24 euro</p>
<p>Rosso di sera Corba rossa del Gargano, salsa di cozze</p>	<p>Il rombo perfetto Rombo panato all'inglese, tartufo nero</p> <p>38 euro</p>
<p>Desiderio Cioccolato Ivoire Valrhona 35 %, mango e passion fruit</p>	<p>Il mare nel piatto Orata al sale, verdure di stagione saltate</p> <p>70 euro (per due persone)</p>
<p>Azzardo Mousse al basilico, cioccolato bianco e Parmigiano</p>	<p>Musicale Filetto di manzo alla Rossini</p> <p>42 euro</p>
90 euro	
<p>Per la sua complessità il percorso degustazione è da intendersi per l'intero tavolo</p>	
<p>La nostra produzione di pane e grissini è giornaliera, realizzata con lievito madre, farine poco raffinate e grani antichi italiani</p>	

Alla Carta	
Starters	Per continuare
<p>Non solo salmerino Tartare di salmerino, gelato al carciofo maionese alla bottarga</p> <p>22 euro</p>	<p>Cartolina dalla costa Tortello di gambero rosso di Mazara*, ristretto di crostacei, panna acida alla camomilla</p> <p>28 euro</p>
<p>Armonia Capesante, basmati, topinambur</p> <p>26 euro</p>	<p>Ricci in testa Spaghetti monograno "Felicetti", ricci di mare*, grùè di cioccolato, burro affumicato</p> <p>26 euro</p>
<p>Rosso spacca Barbabietola affumicata, crema di pinoli, rucola e chutney al lime</p> <p>20 euro</p>	<p>Italian style Soqqadro Verrigni, estratto di pomodoro, polvere di pomodoro, olio di pomodoro secco</p> <p>22 euro</p>
Main Courses	Terminare in Dolcezza
<p>Rosso di sera Corba rossa del Gargano, salsa di cozze</p> <p>34 euro</p>	<p>Orizzonte Mousse al cioccolato Dulcey Valrhona, rabarbaro, caffè</p> <p>14 euro</p>
<p>Avvolgente Filetto di trota salmonata, 'Nduja, cavolo riccio</p> <p>30 euro</p>	<p>Tatin Morbido e croccante di mele</p> <p>14 euro</p>
<p>Sapidità Medaglione di maialino, puntarelle, salsa BBQ</p> <p>26 euro</p>	<p>Classico ma non troppo Tiramisù con cremoso al mascarpone e savoiardo</p> <p>14 euro</p>
<p>L'intramontabile Tagliata di roastbeef, salsa allo Spadone Sebino IGT rosso, patate arrosto</p> <p>30 euro</p>	<p>Selezione di formaggi del territorio e italiani con salse senapate e frutta secca</p> <p>20 euro</p>
<p>Coperto 6 euro/ Acqua 4 euro/ Caffè 3 euro</p>	