Antipasti

Fiori di zucca al pangrattato, farciti alla carbonara con guanciale e pecorino 18,00

Padellata di gamberoni, zucchine e calamari su vellutata di pappa al pomodoro 20,00

Il nostro salmone norvegese affumicato al whisky con maionese al lime 20,00

Fegato d'anatra al torcione, gambero rosso e caviale con confettura di fichi 30,00

Capocollo di manzetta prussiana stagionato con burrata e focaccia calda 20,00

Funghi porcini trifolati con polenta taragna mantecata ai formaggi dolci 18,00

Primi Piatti

Risotto Vialone Nano alla zucca mantovana, guancialino e stracciatella di bufala 22,00

Calamarata trafilata al bronzo con astice canadese, aragosta e bisque di scampi 30,00

Tagliolini ai broccoli, acciughe del Mar Cantabrico e pane saltato 18,00

Eliche di pasta fresca al ragù di filetto, fonduta di robiola e tartufo nero 18,00

Maccheroncini di grano duro al gorgonzola e speck d'anatra affumicato 18,00

Crema di patate e porri con dadolata di funghi porcini e olio al prezzemolo 18,00

Chef Roberto Mor

Pesci

Merluzzo nordico mantecato al latte e pistacchio salato 22,00

Filetto di rombo chiodato alla mugnaia con patate saltate al burro 25,00

Tataki di tonno appena scottato alle tre creme di peperoni e mandorle 30,00

Spigola di lenza su letto di pomodorini, olive taggiasche e capperi 60,00 (per due persone)

Tentacoli di polpo in doppia cottura su crema di zucca mantovana e crumble croccante 30,00

Zuppetta bouillabaisse di pescato del giorno con crostoni ai multicereali 25,00

Carni

Capretto alla bresciana con polenta integrale di Storo e patate al forno 25,00

Abanico di patanegra marinato al barbecue e carote viola cremose 25,00

Cotechino nostrano al cucchiaio con spinaci al burro e purea di patate 25,00

Milanese orecchia d'elefante gratinata al prosciutto affumicato e formaggio di monte 25,00

Costata o Fiorentina di chianina alla brace con salsa ai funghi porcini 7,00 hg

Rollatina di coniglio con ripieno alla bresciana, il suo fondo e spinaci saltati 25,00

coperto 6.00

Chef Roberto Mor