

## Antipasti

Gamberi alla plancia, sedano rapa, mele e chips di culaccia	15
Suprema di faraona, pak-choy ed estratto al melograno	14
Uovo affogato, crostone di pane ai cereali, robiola e tartufo nero	13
Tempura di pesce di lago e verdure, salsa agrodolce	14
Scaloppa di fegato grasso, pere caramellate e crema di castagne	15
Strudel di verdure, crema di broccoli e pesto di olive del Sebino	13

## Primi

Riso carnaroli mentecato, lumache di vigna ed erbe spontanee (minimo per 2 persone)	15
Riso carnaroli mantecato al Franciacorta, porcini e rosmarino (minimo per 2 persone)	15
Fettuccine rustiche all'uovo con ragù fine di cortile	13
Paccheri di Gragnano, carbonara di mare e cozze	14
Raviolacci ai carciofi, crema di patate e porri, crumble di speck	13
Gnocchi di patate croccanti, sarde di lago, vellutata di zucca e zenzero	14

Eventuali allergie o intolleranze vanno comunicate al momento della comanda

I piatti possono contenere i seguenti tipi di allergeni: cereali contenenti glutine, uova, pesce, crostacei, derivati del latte, frutta a guscio, senape, sesamo, molluschi.

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

## Secondi

Trancio di pagro, zuppetta di lenticchie in crosta di pane	22
Maialino da latte, riduzione di birra Calì e purè di patate viola	16
Black code, verdure di stagione al vapore e fumetto alla camomilla	18
Guancetta brasata e polenta di mais integrale	16
Medaglione di Fassona gratinato al Grana Padano e finferli	18
Selezione di formaggi con confetture e pane alle noci	15

## Percorso della tradizione

*Il menù, per la sua complessità, si intende possibilmente per tutto il tavolo*

Uovo affogato, crostone di pane ai cereali, robiola e tartufo nero	
Riso carnaroli mantecato con pistilli di zafferano e polvere liquirizia	
Guancetta brasata e polenta di mais integrale	
Il tiramisù in coppa delle Quattro Terre	45

## Degustazione delle Quattro Terre

*Il menù, per la sua complessità, si intende possibilmente per tutto il tavolo*

Suprema di faraona, pak-choy e estratto al melograno	
Gnocchi di patate croccanti, sarde di lago, vellutata di zucca e zenzero	
Black code al vapore, verdure di stagione e fumetto alla camomilla	
Cachi, pan di Spagna al caffè e mousse al cioccolato bianco	50

# Dessert

Il tiramisù in coppa delle Quattro Terre	7
Tortino caldo al cioccolato Alpaco 66% con sorbetto all'arancia	8
Crema bruciata al pepe di Sichuan e sorbetto all'ananas	7
Torta di rose con zabaglione caldo al Marsala	8
Cachi, pan di Spagna al caffè e mousse al cioccolato bianco	8
Crostatina alle mele con gelato alla crema sbrisolona	7
Selezione di gelati e sorbetti	5

Eventuali allergie o intolleranze vanno comunicate al momento della comanda  
I piatti possono contenere i seguenti tipi di allergeni: cereali contenenti glutine,  
uova, derivati del latte, frutta a guscio.

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura  
(ai sensi del Reg.CE n.852/04)