

## ANTIPASTI / STARTERS

**Tartara di filetto di manzo alla soia e miele, stracciatella di mozzarella burrata e funghi "gallinacci" trifolati** €16,00  
*Beef fillet tartare with soy and honey, stracciatella with burrata mozzarella and sautéed "chanterelle" mushrooms*

**Code di mazzancolle al vapore su crema di avocado al limone ed olio evo, misticanza aromatica e pomodorino confit** €17,00  
*Steamed prawn tails on avocado cream with lemon and extra virgin olive oil, aromatic salad and confit tomato*

**Frittura di zucchine, fiori di zucca e formaggella tre latti in crosta di riso, salsa tartara in accompagnamento** €15,00  
*Fried zucchini, courgette flowers and three-milk cheese in rice crust, tartar sauce as an accompaniment*

## PRIMI / FIRST COURSES

**Risotto ai funghi porcini trifolati al timo e formaggella tre latti** €14,00  
*Risotto with sautéed porcini mushrooms with thyme and three milks cheese*

**Tagliolino casalingo di pasta all'uovo al salmone "keta" fresco ed affumicato, salsa al Franciacorta brut e caviale di salmone, aneto ed erba cipollina** €15,00  
*Homemade egg pasta tagliolini with fresh and smoked "keta" salmon, Franciacorta brut sauce and salmon caviar, dill and chives*

**Tortelli farciti alla burrata pugliese, parmigiana di melanzane, fonduta di pomodoro confit ed olio al basilico** €14,00  
*Tortelli stuffed with Apulian burrata, eggplant parmigiana, confit tomato fondue and basil oil*



## SECONDI / SECOND COURSES

**Tataki di tonno "pinna gialla" al sesamo su misticanza di verdure aromatiche alla soia e zenzero** €20,00  
*"Yellow fin" tuna tataki with sesame on a mixed salad of aromatic vegetables with soy and ginger*

**Filetto di manzetta prussiana in padella al burro e timo, funghi porcini trifolati e crostino di polenta di Storo** €22,00  
*Pan-fried Prussian beef fillet with butter and thyme, sautéed porcini mushrooms and Storo polenta crouton*

**"Pluma" di maialino iberico caramellata al miele e cipolline borretane al balsamico** €21,00  
*"Pluma" of Iberian pork caramelized with honey and Borretane onions with balsamic vinegar*

## DESSERT

**Zuppetta all'ananas e zenzero, composta di frutti di bosco, gelato ai fiori di latte con cialda di croccante ai pistacchi** €7,00  
*Pineapple and ginger soup, berry compote, milk flower ice cream with pistachio crunchy wafer*

**"Spumone" alla vaniglia burbon, su crumble di pasta frolla e salsa di pere Williams sciroppate al rum** €7,00  
*"Spumone" with vanilla burbon, on shortcrust pastry crumble and Williams pear sauce in rum syrup*

**Composta di frutti stagionali secondo mercato, cannolo di pasta sfoglia alla crema pasticcera e coulis di fragole** €7,00  
*Compote of seasonal fruits according to market, puff pastry cannoli with custard and strawberry coulis*

**Coperto** €3,00

**Caffè** €3,00

**Acqua** €2,00

**Liquore/Amaro** €4,00

