

Antipasti

Crudo di Parma, Salva cremasco 12 mesi e peperoni del Piquillo	euro12,-
Il mezzo carciofo con carpaccio di Fassona, acciughe e uovo di quaglia	euro15,-
Baccalà e cime di rapa all'olio nuovo con crema di ceci e cialda di polenta	euro14,-
Tartelletta al burro d'Insigny con mousse di tonno, Cannellini e caviale di Sperlano	euro13,-
Mazzancolle al vapore, coste e barbabietole arcobaleno con maionese di arancia, carota e limone	euro14,-

PrimiPiatti

Tortelli dolci cremaschi pizzicati a mano	euro11,-
Vellutata di cavolfiore con praline di foie gras alle nocciole	euro14,-
Orzo semi integrale mantecato con Burrata affumicata, Bottarga di Muggine e Crescione	euro14,-
Papardelline al limone, Cacio e pepe con crudo di gamberi rossi	euro16,-
Tagliolini di pasta fresca con calamari, cavolo cinese e Carrettiera di noci	euro13,-

Secondi piatti

Vescovo di maiale della Franciacorta con purea di castagne e Mostarda	euro17,-
Cube-roll di manzo Aberdeen con cioccolato speziato, patata e Blù di bufala	euro22,-
Zuppetta di mare espressa	euro18,-
Pescato del giorno	euro22,-
Selezione di formaggi con confetture, mostarde e miele di castagno di Borgotaro	euro14,-

Dessert

Gelato al fior di latte mantecato con croccante di Mandorle e miele di Castagno	euro6,-
Sorbetto al mandarino, salsa di Pinha colada e Meusli	euro6,-
Cannolo di cialda croccante con mousse al caffè e crema al Cardamomo	euro8,-
Flan di cioccolato fondente 'Caraibe'	euro8,-
Budino al mango, passion fruit e crumble al cacao	euro8,-