

antipasti / starters

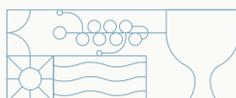
I gamberi lardellati su pesto di cannellini / ✱ <i>Prawns with bacon and beans pesto</i>	€ 16
Il salmone marinato all'aneto / <i>Marinated salmon with dill</i> ✂	€ 16
Le alborelle e il lavarello in carpione / <i>Marinated white bait fish in carpione</i>	€ 15
La cheesecake salata di bufala e carpaccio di gamberi / ✱ <i>Salted cheesecake with burrata cheese and prawns carpaccio</i>	€ 16
La cheesecake agli asparagi con fonduta di taleggio / <i>Salted asparagus cheesecake with cheese fondue</i>	€ 15
La tartare di Fassona con cipolle in agrodolce e chips di grana / <i>Fassona tartare with red onions and cheese chips</i>	€ 16
Zucchine e gamberi con scaglie di grana, olio e limone / <i>Zucchini and shrimps with parmesan cheese, oil and lemon</i>	€ 16
La bresaola della Val Formazza "Macelleria Crosetti" con rucola e grana / <i>Val Formazza Air cured beef with rocket salad and parmesan cheese</i>	€ 15
Il tortino di carciofi con lonza lardellata della Val Formazza "Macelleria Crosetti" e fonduta di toma piemontese / <i>Vegetables flan with cheese fondue and Val Formazza dry-cured pork</i>	€ 14

primi piatti / first course

Le tagliatelle al ragù di agnello / <i>Homemade tagliatelle with lamb ragout</i>	€ 16
Il risotto "Azienda agricola Boni" ai fiori di zucca e gamberi / <i>Risotto with pumpkin flowers and shrimps</i>	€ 15
I sedanini del vicario / <i>Maccheroni with cream, onion and bacon</i>	€ 15
La calamarata al ragù di branzino con olive taggiasche e pomodorini/ <i>Paccheri with sea bass ragout, taggiasche olives and cherry tomatoes</i>	€ 16
Le pennette integrali con melanzane, pomodorini e ricotta salata / <i>Whole-wheat pennette with aubergine, cherry tomatoes and salted ricotta cheese</i>	€ 14

secondi piatti / main course

Il filetto di maiale da ghianda ai ferri / <i>Grilled iberian pork fillet</i>	€ 22
La tagliata di manzo agli aromi / <i>Beef tagliata with herbs</i>	€ 20
Filetto di cervo ai frutti rossi / <i>Deer fillet with berries sauce</i>	€ 22
I filetti di pesce persico alla milanese / <i>Perch fillet milanese style</i>	€ 20
I calamari ripieni / <i>Stuffed squids</i>	€ 20
Il tonno in crosta di sesamo con salsa avocado / <i>Tuna in sesame crust with avocado sauce</i>	€ 22



dessert

Il tiramisù al bicchiere / <i>Home made tiramisù</i>	€ 7
Il crème caramel / <i>Home made Crème caramel</i>	
La panna cotta con coulis di fragole / <i>Home made panna cotta with strawberry sauce</i>	
La torta di mele calda con gelato alla crema / <i>Home made apple pie with ice cream</i>	
La zuppa Borrromea / <i>Home made cake with Alkermes and chocolate</i>	
Il semifreddo al Grand Marnier / <i>Home made Grand Marnier semifreddo</i>	
Il gelato misto / <i>Ice cream</i>	

da bere / to drink

0,75 ml acqua minerale / <i>0,75 ml mineral water</i>	€ 3
½ litro acqua minerale / <i>½ litro mineral water</i>	€ 2
1 litro di vino della casa / <i>1 litre house wine</i>	€ 12
½ litro della casa / <i>½ litre house wine</i>	€ 6
Caffè / <i>Coffee</i>	€ 2
Coperto, pane e grissini / <i>Place, bread and breadsticks</i>	€ 3

Si prega la gentile clientela di comunicare al responsabile di sala le proprie eventuali allergie o intolleranze alimentari. È a disposizione l'elenco degli allergeni contenuti nei nostri piatti. Secondo le condizioni di mercato stagionali alcune qualità di pasta, pesce e verdure possono essere surgelati. Vengono indicati con il simbolo ❄️. La pasta fresca ed alcune preparazioni di nostra produzione sono state sottoposte ad un ciclo di abbattimento al fine di garantire la salubrità del prodotto alimentare e vengono indicate con il simbolo 🌀.
Customers are kindly requested to inform the room manager about food allergies or intolerances. The list of allergens contained in our dishes is always available. According to the season some fish and vegetables could be frozen and are indicated with ❄️. Fresh pasta dishes and some of our productions have been subjected to a cycle of blast chilling so as to guarantee the wholesomeness of the food and are indicated by 🌀.

