

antipasti / starters

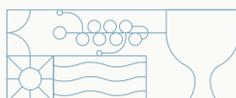
I gamberi lardellati su pesto di cannellini / ✨ <i>Prawns with bacon and beans pesto</i>	€ 16
Il salmone marinato all'aneto / <i>Marinated salmon with dill</i> ✨	€ 16
Le alborelle e il lavarello in carpione / <i>Marinated white bait fish in carpione</i>	€ 15
La cheesecake salata di bufala e carpaccio di gamberi / ✨ <i>Salted cheesecake with burrata cheese and prawns carpaccio</i>	€ 16
La tartare di fassona con cipolle in agrodolce e chips di grana / <i>Fassona tartare with sweet and sour red onions and parmisan chips</i>	€ 16
Zucchine e gamberi con scaglie di grana, olio e limone / <i>Zucchini and shrimps with parmisan 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 parmisan cheese</i>	€ 15
Il tortino di verdure 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

La calamarata con ragù di branzino, pomodorini e olive / <i>Paccheri with sea-bass ragout, cherry tomatoes and olives</i>	€ 16
Il risotto "Azienda agricola Boni" ai fiori di zucca e gamberi / <i>Risotto with saffron, pumpkin flowers and prawns</i>	€ 16
I sedanini del vicario / <i>Maccheroni with cream, onion and bacon</i>	€ 15
I ravioli di melanzane e mozzarella con pomodorini freschi e basilico / <i>Homemade ravioli with aubergines, fresh cherry tomatoes and basil</i>	€ 15
Le orecchiette con salsiccia, zucchine e straciatella / <i>Orecchiette with sausage, zucchini and straciatella cheese</i>	€ 15

secondi piatti / main course

Le scaloppine alla siciliana con melanzane, mozzarella e pomodoro / <i>Veal escalops with aubergines, mozzarella cheese and tomatoes</i>	€ 20
Il filetto di cervo ai frutti rossi / <i>Deer fillet with berries sauce</i>	€ 22
Lo scamone d'agnello al rosmarino / <i>Rosemary lamb rump</i>	€ 22
I filetti di pesce persico alla milanese / <i>Perch fillet milanese style</i>	€ 20
Il filetto di rombo allo scoglio / <i>Turbot fillet with seafood</i>	€ 22
Il calamaro scottato con zucchine romanesche alla scapece, fiori di zucca e pecorino / <i>Seared calamari with zucchini, pumpkin flowers and pecorino cheese</i>	€ 22



dessert

- La mousse di yogurt greco e cioccolato bianco € 7
con salsa ai frutti di bosco e biscotto sbriciolato /
*Home made greek yogurt mousse with white chocolate,
berries sauce and biscuits*
- Il crème caramel / *Home made Crème caramel*
- La panna cotta con coulis di fragole /
Home made panna cotta with strawberry sauce
- La torta di pesche con gelato alla crema /
Home made peach pie with ice cream
- La zuppa Borromea /
Home made cake with Alkermes and chocolate
- Il semifreddo al Grand Marnier /
Home made Grand Marnier semifreddo
- Il gelato misto / *Ice cream*

da bere / to drink

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

