

antipasti / starters

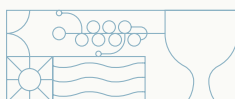
I gamberi lardellati su pesto di cannellini / ✱ <i>Prawns with bacon and beans pesto</i>	€ 17
Il salmone marinato all'aneto / <i>Marinated salmon with dill</i> ✂	€ 17
Le alborelle e il lavarello in carpione / <i>Marinated white bait fish in carpione</i>	€ 16
La cheesecake salata di bufala e carpaccio di gamberi / ✱ <i>Salted cheesecake with burrata cheese and prawns carpaccio</i>	€ 17
L'insalata di puntarelle con calamari e olive / <i>Chicory salad with calamari and olives</i>	€ 18
I carciofi e gamberi con scaglie di grana, olio e limone / <i>Artichokes and shrimps with parmesan cheese, oil and lemon</i>	€ 18
La bresaola della Val Formazza "Macelleria Crosetti" con rucola e grana / <i>Val Formazza Air cured beef with rocket salad and parmesan cheese</i>	€ 16
Il tortino di zucca e funghi con lonza lardellata della Val Formazza "Macelleria Crosetti" e fonduta di toma piemontese / <i>Pumpkin and Mushroom flan with cheese fondue and Val Formazza dry-cured pork</i>	€ 16

primi piatti / first course

Il risotto "Azienda agricola Boni" cacio, pepe e peperone crusco / <i>Risotto "Azienda agricola Boni" with cacio, pepe and crusco pepper</i>	€ 16
I bottoni di pesce con salsa allo zafferano / <i>Homemade fish ravioli with saffron sauce</i>	€ 17
I sedanini del vicario / <i>Maccheroni with cream, onion and bacon</i>	€ 15
Le tagliatelle al ragù d'anatra / <i>Homemade tagliatelle with duck ragout</i>	€ 16
Zuppa di ceci con crostini di pane / <i>Beans soup with bread crouton</i>	€ 15

secondi piatti / main course

La tagliata sottile di manzo agli aromi / <i>Beef tagliata with herbs</i>	€ 22
Le costole di agnello in panatura croccante di pistacchi, mandorle e pomodori disidratati / <i>Crusted lamb chops</i>	€ 22
Il filetto di cervo ai frutti rossi / <i>Venison fillet with red berries</i>	€ 22
I filetti di pesce persico alla milanese / <i>Perch fillet milanese style</i>	€ 22
Il salmerino alle mandorle / <i>Char fillet with almonds</i>	€ 20
Gli spiedini di capesante e gamberi su crema di ceci / <i>Scallop and prawn skewers on chickpea cream</i>	€ 22



dessert

Il tiramisù al bicchiere / <i>Home made classic 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 con gelato alla crema / <i>Home made apple pie with ice cream</i>	
La zuppa Borromea / <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 ❄️.

