

antipasti / starters

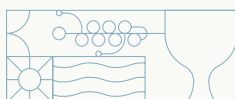
I gamberi lardellati su pesto di cannellini / ✱ <i>Prawns with bacon and beans pesto</i>	€ 17
Il salmone marinato all'aneto / <i>Marinated salmon with dill</i> ✂	€ 17
Le alborelle e il lavarello in carpione / <i>Marinated white bait fish in carpione</i>	€ 16
La cheesecake salata di bufala e carpaccio di gamberi / ✱ <i>Salted cheesecake with burrata cheese and prawns carpaccio</i>	€ 17
La tartare di Fassona con cipolle in agrodolce / <i>Fassona tartare with sweet and sour onions</i>	€ 17
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 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>	€ 16

primi piatti / first course

Il risotto "Azienda agricola Boni" allo zafferano, arancia e scaglie di mandorle / <i>Risotto "Azienda agricola Boni" with saffron, orange and almond flakes</i>	€ 16
Gli spaghetti neri con carpaccio di gamberi e salsa allo zenzero / <i>Squid ink spaghetti with shrimps carpaccio and ginger sauce</i>	€ 17
I sedanini del vicario / <i>Maccheroni with cream, onion and bacon</i>	€ 15
Gli gnocchi verdi di patate e spinaci al gorgonzola e pesto di noci / <i>Homemade spinach gnocchi with zola cheese and nuts pesto</i>	€ 16
La crema di piselli con polpettine ai cereali / <i>Pea cream with cereals meatball</i>	€ 15

secondi piatti / main course

La tagliata sottile di manzo radicchio e toma / <i>Beef tagliata with radicchio salad and toma cheese</i>	€ 22
Il petto d'anatra all'arancia / <i>Duck breast with orange sauce</i>	€ 22
Il filetto di vitello con salsa al latte, limone e salvia / <i>Veal Tenderloin with milk, lemon, and sage sauce</i>	€ 22
I filetti di pesce persico alla milanese / <i>Perch fillet milanese style</i>	€ 22
Il filetto di orata con crema di melanzane, burrata e acciughe cantabrighe / <i>Sea bream fillet with eggplant cream, burrata, and Cantabrian anchovies</i>	€ 22
I calamari scottati con zucchine alla scapece, pecorino e balsamico / <i>Seared squid with zucchini alla scapece, pecorino cheese, and balsamic reduction</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 ❄️.

