

## ANTIPASTI



Uovo morbido dentro e croccante fuori su crema di Casera e foglie di spinacino

*Soft egg inside and crispy outside with Casera cheese cream and spinach leaves*

*Oeuf mou à l'intérieur et croustillant à l'extérieur sur crème de fromage de montagne (Casera) et épinards en branches*



Tonno obeso crudo con salsa alla soia, insalata di mela della Valtellina, semi di sesamo e guacamole

*Raw bigeye tuna fish with soy sauce, Valtellina apple salad, sesame seeds and guacamole*

*Thon obèse avec sauce de soja, salade de pommes de Valtellina, graines de sésame et guacamole*



Gamberone in tempura con mousse di senape

*King prawn tempura with mustard sauce*

*Gambas en tempura avec sauce à la moutarde*



Tartare di lavarello, mela verde, mentuccia olio EVO

*Lavarello (lake fish) Tartare (raw) with green apple, mint, EVO oil*

*Tartare de lavarello (poisson du lac) avec pomme verte, menthe, huile EVO*



Sciatt e cicoria

*Sciatt (mountain cheese fritters, Valtellina specialties) and chicory*

*Sciatt (beignets au fromage de montagne, spécialité de Valtellina) et chicorée*



Lingua di vitello in carpaccio, mousse alla senape, scaglie di grana

*Carpaccio veal tongue, mustard mousse, parmesan*

*Carpaccio de langue de veau, mousse à la moutarde, parmesan*



Scaloppa di foie gras con mele all'Amaretto

*Foie gras escalope, apples with Amaretto*

*Escalope de foie gras, pommes avec Amaretto*



Tartare di cervo, pinoli tostati, caramello all'aceto di lampone

*Deer tartare, pine nuts toasted, caramel with raspberries vinegar*

*Tartare de cerf, pignons grillés, caramel avec vinaigre de framboises*



## PRIMI



Tagliolini semi-integrali fatti a mano con Bitto e pesteda di Grosio

*Semi whole-wheat hand-made thin tagliatelle with Bitto cheese and pesteda from Grosio (spice mix with Juniper berries, pepper, red wine, thyme, achillea...)*

*Tagliolinis semi-intégrales faites à la main avec fromage Bitto et pesteda de Grosio (mélange d'épices avec baies de genièvre, poivre, vin rouge, thym, achillea...)*



Tagliolini semi-integrali fatti a mano con missoltino, pomodoro, menta e pangrattato

*Semi whole-wheat hand-made thin tagliatelle with missoltino (lake fish), tomato sauce, mint, breadcrumbs*

*Tagliolinis semi-intégrales faites à la main avec missoltino (poisson du lac), tomate, menthe, chapelure*



Strigoli alla carbonara di mare (uovo e pancetta) con gamberi, cozze e calamari

*Strigoli (pasta) in seafood carbonara (egg and bacon) with prawns, mussels and squids*

*Strigoli (pasta) à la carbonara de mer (oeuf et lard) avec ècrevisses, calmars et moules*



Risotto con asparagi, pancetta croccante, tuorlo d'uovo setacciato

*Risotto with asparagus, crispy bacon, yolk egg*

*Risotto avec asperges, lard croustillant, jaune d'oeuf*



Gnocchi di patate fatti a mano con sedano croccante, noci e gorgonzola

*Potatoes home-made dumpling with crispy celery, walnuts and gorgonzola cheese*

*Gnocchi de pommes de terres avec céleri croustillant, noix et fromage gorgonzola*



Ravioli fatti a mano ripieni di stracotto di cervo con salsa brasato

*Hand-made ravioli stuffed with deer, braised sauce*

*Raviolis farcies au cerf, sauce braisé*



Crema di carote e zenzero

*Carrots and ginger cream soup*

*Crème aux carottes et gingembre*



Crema di asparagi con crostini

*Asparagus cream soup with croutons*

*Crème aux asperges avec croutons*



## SECONDI



Tutti i secondi sono serviti con i relativi contorni

In aggiunta: Insalata verde: 5,00 € - insalata mista 8,00 €

*All main courses are served with vegetables in season*

*In addition: Normal salad 5,00 € - Mixed salad 8,00 €*

*Tous les plates sont accompagnés par des légumes de saison*

*En plus: Salade normale 5,00 € - Salade mixte 8,00 €*

Turbante di lavarello al forno, salsa al missoltino, pinoli e patate croccanti

*Turban of baked lavarello (lake fish), missoltino (lake fish) sauce, pine nuts, potatoes*

*Turban de lavarello (poisson du lac) au four, sauce au missoltino (poisson du lac), pignons et pommes de terre*



Trancio di lucioperca al forno

*Large slice of baked lucioperca (lake fish)*

*Briquette de lucioperca (poisson du lac)*



Filetto di branzino in crosta di pistacchi, crema di finocchio, cavolo rosso croccante

*Sea bass filet in pistachio nut pastry crust, crispy red cabbage*

*Filet de loup en croute de pistache, fennel cream, crème de fenoiul, chou rouge croustillant*



Ganassino di vitello cotto a bassa temperatura

*Veal cheek at low temperature*

*Joue de veau cuit à basse température*



Cappello del prete di manzo al forno con salsa brasato

*Braised beef with sauce*

*Daube de boeuf avec sauce*



Costolette di agnello al forno scottate al miele

*Lamb chops cooked with honey*

*Côtelettes d'agneau au four échaudée avec le miel*

