

Gli Antipasti

* Tartare di gambero rosso, foie gras d'oca, passion fruit e pane al curry	€ 16,00
* La sardina essiccata di Monte Isola incontra il Mediterraneo	€ 15,00
Uovo di Paolo Parisi 63° con crema di grana padano e tartufo nero estivo	€ 15,00
* Tartare di manzo "omaggio" al manzo all'olio di rovato	€ 13,00
Salmone e Cavedano croccante alla carbonara	€ 15,00

I Primi

Gnocchi di patate alla plancha, salsa al Franciacorta e polvere di caviale Calvisius	€ 16,00
Melanzane alla bresciana con Fatulì e Bagoss estivo	€ 15,00
Cacio e pepe con rigatoni di Paolo Petrilli	€ 14,00
"Pasta con le sarde" di Monte Isola	€ 15,00

I Secondi

* Gamberi, patate ratte, salsa alle spezie dolci e tartufo nero estivo	€ 20,00
* Croccante morbido di guancialino di vitello alla plancha, crema di patate e olio al rosmarino	€ 18,00
* Filetto di manzo selezione Lanzani laccato con soia e miele, con terrina di patate e maionese all'aglio nero	€ 23,00
Foie gras d'oca premium marinato al Calvados, composta di mele e fichi, pan brioche	€ 22,00

Menù degustazione (menù per l'intero tavolo)

Intoccabili € 35,00

Rigatoni di Paolo Petrilli Cacio e Pepe

Croccante morbido di guancialino di vitello e crema di patate all'olio extra vergine

Millefoglie con crema chantilly, fragole, lime e menta

Percorso € 60,00

Menù dello chef a mano libera con 5 piatti a sorpresa Il prezzo del menù degustazione comprende il servizio coperto

Dalla Macelleria (i tagli di carne verranno serviti alla griglia)

La costata € 4,00 / etto

La fiorentina € 4,50 / etto

Tartare di manzo, ricetta originale di Battista dal 1992 € 13,00

Tartare di manzo ai carciofi e parmigiano € 13,00

Dal banco della gastronomia

Culatello di Zibello Antica Corte Pallavicina con focaccia o pane caldo € 18,00

Joselito Pata Negra tagliato a coltello con pane caldo e salsa al pomodoro € 15,00 / € 30,00

Selezione di salumi Joselito con pan y tomate € 30,00

Caviale traditional Calvisius 30 gr, pan brioche e salsa allo yogurt € 70,00

Degustazione di formaggi Eros Buratti, La Casera € 15,00

Camembert di bufala, robiola, toma d'alpe, Holzhofer e blu di latte crudo

Degustazione di formaggi francesi € 16,00

Melusin, Perail, Camembert, Conte e Roquefort

Degustazione di formaggi del territorio Lanzani € 15,00

I contorni € 5,00

Giardiniera Lanzani

Misticanza di insalate

Patate al forno

Cre moso di patate all'olio extra vergine del Sebino

Coperto € 3,00

Caffè torrefazione Giamaica € 2,00

* Alcuni prodotti sono sottoposti al processo di abbattimento della temperatura. Indicare al personale di sala, eventuali allergie o intolleranze, i prodotti contrassegnati dall'asterisco sono privi di glutine. Il libro degli ingredienti è consultabile presso il banco.