

## Gli Antipasti

### di terra

Tagliere rustico con salumi,  
crostino di funghi e formaggio Fior del Monte  
12,00 euro

Flan di asparagi con uovo in camicia su fonduta di Parmigiano  
11,00 euro

### di mare

Piccolo fritto con mayo al chipotle  
13,00 euro

Zuppetta di calamari con crostone di pane e burrata  
13,00 euro

## I Primi Piatti

### di terra

Tortelli di patate al ragù  
12,00 euro

Risotto agli asparagi mantecato con robiola e chips di pancetta  
12,00 euro

### di mare

Spaghetti Verrigni con cozze e vongole sgusciate e pomodorini datterini  
13,00 euro

Fregula tutto mare  
(cozze, vongole, polpo, seppie, calamari, scampo, gamberone)  
15,00 euro

## I Secondi Piatti

### di terra

Tagliata di manzo con fiori di zucca fritti  
20,00 euro

Anatra alla griglia laccata alla soia con purè di sedano rapa  
18,00 euro

### di mare

Roasted di polpo con patate, olive e pomodorini  
20,00 euro

Tagliata di tonno con verdure alla griglia  
22,00 euro

### contorni di stagione

patate arrosto  
5,00 euro

## Dessert

Flan al cioccolato fondente con gelato allo vaniglia  
7,00 euro

Cheese-cake con salsa all'arancia o cioccolato  
7,00 euro

Sfogliatina di mele calda con al Calvados  
7,00 euro

Millefoglie con crema chantilly e fiammiferi di sfoglia caramellati  
7,00 euro

## Vini da Dessert:

Moscato Lombardo calice	4,00 euro
Zibibbo Lombardo calice	4,00 euro
Malvasia Lombardo calice	4,00 euro
Morsi di Luce Florio calice	5,00 euro
Moscato rosa Franz Haas calice	6,00 euro
Passito di Pantelleria Ben Rye calice	7,00 euro
Berlucchi 61 Brut Rosè Franciacorta 0,75cl	32,00 euro
Spumante dolce Fontanafredda 0,75cl	14,00 euro
Vezzoli Dosage Zero Franciacorta 0,75cl	28,00 euro