

Maggio

Antipasti

Il Fish & Chips di Lago (Persico e Patate) con Maionese al Wasabi	€ 15,00
Il Carpaccio di Salmone Marinato con tartare di Barbabietola alla Citronette	€ 16,00
La Tartare di Fassona con Senape rustica in Grani	€ 16,00
La Burrata su bruschetta al Pomodoro fresco e Basilico con Acciughe del Cantabrico	€ 13,00
Il Timballo di Asparagi con Fonduta al Parmigiano e sfoglia di Bacon Croccante	€ 13,00
Il Magatello di Vitello al punto rosa con Salsa Tonnata antica ricetta	€ 15,00
L'Antipasto di Pesce 5 assaggi:	€ 16,00
Polpo alla Ligure, Crocchetta di baccalà, Carpaccio di Spada, Canestrello Gratinato, pane burro e acciuga del Cantabrico	
Il Tagliere di Salumi nostrani con Conserve della Casa	€ 12,00
L'Assortimento di Formaggi con Miele e Conserve della Casa	€ 12,00
Il Tagliere di Salumi e Formaggi con Giardiniera di Verdure e Miele	€ 16,00

1 Primi Piatti

Il Risotto Carnaroli agli Asparagi con Crudo di Gamberi Rossi	€ 20,00
I Pici Freschi tirati a mano al Ragù bianco di Coniglio con Fave fresche	€ 16,00
Le Chitarre Nere (nero di Seppia), Crema di Burro al Limone e Calamari	€ 16,00
Gli Gnocchetti di Patate al Pesto di Aglio Orsino e Mazzancolle	€ 15,00
La Pappa al pomodoro con pallotte Cacio e Ove	€ 14,00
Gli Intoccabili della Casa: Gli Spaghetti rustici "del Chierichetto" Aglio, Olio, Peperoncino, Acciughe, Pan grataa	€ 14,00

1 Secondi

Pesce del giorno secondo mercato	
Il trancio di Ricciola con Agretti ripassati, Olive Taggiasche e Crema di Datterini Gialli	€ 22,00
La Zuppetta di Gamberoni, Calamari e Vongole con Pane Tostato	€ 22,00
Il Galletto Valtellinese (500 gr circa) grigliato con Bacon e Salsa BBQ	€ 18,00
Il Rognone di Vitello spadellato al Pepe Verde	€ 16,00
Il Filetto di Manzo al Burro di Provenza	€ 25,00
La Costata	all'etto € 4,00
La Fiorentina	all'etto € 6,00

Contorni

Patate al forno/Fritte e verdure del giorno	da € 4,00 a € 15,00
---	---------------------

Starters

Lake Fish & Chips (Perch and Potatoes) with Wasabi Mayonnaise	€15.00
Marinated Salmon Carpaccio and Beetroot tartare seasoned with Citronette	€16.00
Fassona Tartare with Rustic Grain Mustard	€16.00
Burrata on bruschetta with fresh tomato and basil with Cantabrian anchovies	€13.00
Asparagus Timbale with Parmesan Fondue and Crispy Bacon	€13.00
Veal Fillet at the Pink Point with Tuna Sauce ancient recipe	€15.00
Fish Appetizer 5 tastings:	€16.00
Ligurian-style octopus, cod croquette, swordfish carpaccio, gratinated scallops, Bread Butter and Anchovy	
The Platter of Local Cold Cuts with Homemade Preserves	€12.00
The Assortment of Cheeses with Honey and Homemade Preserves	€12.00
Cold Cuts and Cheese Platter with Vegetable Giardiniera and Honey	€16.00

First Courses

Carnaroli Risotto with White Asparagus, Wild Garlic Emulsion and Raw Red Shrimp	€20.00
Fresh Pici hand-rolled with white Rabbit Ragù and fresh Broad Beans	€16.00
Black Guitars (Cuttlefish Ink), Lemon Butter Cream and Squid Julienne	€16.00
Potato Gnocchi with Wild Garlic Pesto and Prawns	€15.00
Tomato soup with Pecorino cheese and Egg balls	€14.00
Rustic Spaghetti "del Chierichetto" Garlic, Oil, Chilli, Anchovies, Breadcrumbs	€14.00

Second Courses

Fish of the day according to market	
Amberjack steak with sautéed Agretti, Taggiasca olives and yellow datterini cream	€22.00
Shrimp, Squid and Clam soup with toasted bread	€22.00
little Rooster (approx. 500g) from Valtellina grilled with Bacon and BBQ Sauce	€18.00
Veal Kidney Sautéed with Green Pepper sauce	€16.00
Beef Fillet with Provençal Butter	€25.00
Rib steak by the 100g	€4.00
Florentine steak by the 100g	€6.00

Sides

Baked/fried potatoes and vegetables of the day	from €4.00 to €15.00
--	----------------------