

I Nostri Antipasti ...

L'Antipasto del Fatur (prosciutto di cervo, funghi porcini in olio extravergine, galantina di coniglio, patée di fegato d'oca e pan brioches)	16
Le Bontà di Marco D'Oggiono con la nostra giardiniera di verdure (il Culatello, la Collinetta, il Lardo alle erbe fini e il salame)	14
Crudo di Fassona piemontese battuta al coltello con senape al miele	18
Cassöla di pesce con gamberone, piovra, cappasanta e cannolo di polenta	16
Scaloppa di fegato d'oca con purea di mela	18
Margottino (uovo croccante con farina di mais, erbe e taleggio) piatto del '900, servito nei giorni di festa, riproposto da noi in versione moderna	16
Cipolla cotta dolcemente nel sale con fonduta al branzi e tartufo	18

I Nostri Primi Piatti ...

Pappardelle al sugo di lepre	14
Casoncelli alla bergamasca fatti a mano (da una vecchia ricetta del Fatur)	12
Paccheri con mazzancolle e calamari	14
Risotto al valcalepio riserva (risotto con i profumi e le fragranze del vino della Valcalepio)	12
Risotto con i funghi porcini	12
Gnocchi di polenta su fonduta di formaggio e tartufo	14
Lasagnette vegetariane	12
Minestrone di orzo perlato	12
Spaghetti con l'astice	20

I Nostri Secondi ...

Tagliata di manzo con le verdure	20
Filetto di bue alla Rossini con fegato d'oca	24
Guancetta di manzo stufata con polenta ricca	16
Capretto da latte al rosmarino con polenta	18
Petto di faraona con i funghi porcini	18
Spalla di vitello con salsa verde e giardiniera di verdure	18
Quaglie alle castagne con composta di ribes	20
Filetto di branzino con patate	20
Pesce persico dorato con risotto alla milanese	20
Frittelle di merluzzo con caprino fresco	18
Trota al forno con mele rosse e mandorle	20
Gamberoni arrosto con vellutata di piselli	20

I Formaggi ...

Assortimento di formaggi locali con confetture e mostarde di frutta

A Vostra scelta:	Assaggio di 2 formaggi	10
	Assaggio di 4 formaggi	15

“...facciamo del nostro meglio per interpretare e impreziosire ogni piatto mettendoci qualcosa di nostro”

Buon Appetito

Pierangelo, Patrizio, Matteo e Ludovico

Lista dei Dolci dedicata ...

Realizziamo i nostri piatti preferendo l'impiego di prodotti freschi in base alla stagionalità',
ma è possibile che alcune materie prime di difficile reperimento
siano abbattute o congelate alla fonte.

Il commensale affetto da patologie ad allergeni alimentari
è pregato di avvisare il personale di sala.