

Menu

Antipasti | Starters

Flan di verdure con crema di zucca e fonduta di Rosa Camuna

Vegetable flan with pumpkin cream and Rosa Camuna cheese fondue

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con capperi e pomodorino confit

Low-temperature cooked veal with tuna sauce, capers and confit cherry tomatoes

Tartare di Fassona con robiola tartufata

Fassona beef tartare with truffle-flavoured robiola cheese

Insalata tiepida di verza, speck croccante e mela renetta

Warm savoy cabbage salad with crispy speck and Renetta apple

Tagliere misto di salumi e formaggi

Selection of cured meats and cheeses

Primi | First Courses

Pizzoccheri della Valtellina

Valtellina-style pizzoccheri

Casoncelli bresciani

Brescian casoncelli (stuffed pasta)

Tagliatelle al ragù di capriolo

Tagliatelle with venison ragù

Risotto al Taleggio DOP

Taleggio PDO risotto

Vellutata di porri e patate con crostini

Leek and potato velouté with croutons



Menu

Secondi | Main Courses

Manzo all'olio con purè

Beef in oil with mashed potatoes

Guanciotta di manzo brasata al vino rosso con prugne e patate di montagna

Red wine braised beef cheek with plums and mountain potatoes

Filetto di cervo con funghi

Venison fillet with mushrooms

Tagliata con radicchio tardivo brasato

Sliced beef steak with braised late radicchio

Fritturina di lago con verdure pastellate

Lightly fried lake fish with battered vegetables

Dessert | Desserts

Panna cotta ai frutti di bosco

Wild berry panna cotta

Tiramisù

Tiramisù

Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia

Warm apple strudel with vanilla sauce

Mousse al cioccolato fondente e miele

Dark chocolate mousse with honey

