

## ANTIPASTI

---

Selezione di Salumi, Sfoglia ripiena di verdure, provola e prosciutto cotto.  
Formaggio ubriaco con marmellata artigianale. Giardiniera all'agrodolce

Petto d'Oca affumicato, Frolla salata ripiena alle Pere e Taleggio.  
Sott'oli di stagione

Carpaccio di Black Angus, Porcini ripassati, Petali di Trentingrana

Insalata di Seppie con Verdure croccanti e Pomodorini confit.  
Carpaccio di Spada affumicato con Olio agli agrumi e Cialda di Carasau

Moscardini in guazzetto di pomodoro Leggermente piccante.  
Bruschettine di pane

Code di Gambero e Zucchine in tempura con Maionese Haryssa e Paprika

## PRIMI PIATTI

---

Malfatti di Zucca al Burro aromatico, Radicchio rosso, Noci e Speck tostato

Casoncelli alla bresciana, Salsa demiglace e Crumble di salvia croccante

Maccheroncini all'Uovo al Salmì di lepre

Risotto Carnaroli ai Formaggi di malga, Porcini e Pistilli di Zafferano

Tagliolini Campofilone al pesto di Pistacchi, Tartare di Gamberi, Guanciale

Spaghettoni alle Vongole, Gratin aromatico e Datterini

Risotto Carnaroli crema di Zucca, Battuto di Scampi, Amaretto in briciole

## SECONDI PIATTI

---

Filetto di Angus Irlandese alla griglia con Patate arrosto e Salsa Bbq

Costolette d'Agnello "scottadito", Patate arrosto e Maionese Worcester

Fettine di Manzo all'olio della tradizione  
servito con Polenta e Peperoni brasati

Tagliata di Pluma di Patanegra con Sale Maldon  
servita con Patate arrosto e Salsa Bbq

Polpo rosticcato alla Paprika, Purea di carote e Riduzione al melograno.  
Servito con Verdure di stagione

Tonno Tataki in crosta di Sesamo nero  
accompagnato da Maionese alla salsa di Soia e Carciofi alla romana

Grigliata mista con Polpo, Scampi, Gamberoni e Pesce Spada.  
Dressing limone e basilico

"Bertagnì & Chips" servito con Maionese aioli

Fritto di Calamari, Gamberi e Verdure