



A la Cart

ATTO PRIMO

Selezione di salumi e formaggi
di alta qualità sulla "Via delle Sorelle" | 17 €

Lumache di bosco, crema di patate Parmentine,
chips di cipolla e clorofilla di borragine | 16 €

Tempura di pescato del lago d'Iseo
e maionese lime e zenzero | 16 €

Degustazione di Storione fresco e affumicato
con caviale tradition royal da 10 g (Calvisius) | 26 €

Bouillabaisse di lago, sammarzano,
gamberi di fiume e pescato del lago d'Iseo | 18 €

ATTO SECONDO

Roccia di lago. Pacchero, sammarzano,
pescato del lago d'Iseo e salsa di prezzemolo | 18 €

Gnocco di zucca, burro nocciola, erbe aromatiche,
fonduta di malga e tartufo nero pregiato | 18 €

Risotto carnaroli riserva "Riso Buono"
porcino, castagne e fonduta di malga | 16 €

Spaghettoni "Felicetti", aglio, burro di malga,
storione e caviale "siberian royal" (Calvisius) | 25 €

ATTO TERZO

Anguilla affumicata e scottata, guacamole di broccolo
e salsa di soya e miele | 18 €

Petto d'anatra unilaterale, crema di patate
e fondo bruno di volatile | 18 €

Salmerino, kataifi, mandorle tostate
e crema di patata americana | 18 €

Costata di scottona Limousine allevata in Italia
da 400g (28€) o da 800 g (45€) con patate al forno,
ajoli e salsa verde al prezzemolo

Piccione intero in 3 cotture, crocchette di interiora,
fava tonca e fondo bruno | 26 €

Filetto di cervo e suo fondo,
polenta concia e spinacio | 18 €

Dolci di casa 6 € | Coperto 4 €



Le degustazioni

M A T R I A

Amuse-bouche

Testicoli di toro in panure,
maionese all'aglio orsino e teriyaki

Cocktail anni '80 di gamberi di fiume
e Oban whisky

Tagliatella fatta in casa ai tre pomodori
(sammarzano, marinda, datterino giallo),
parmigiano reggiano "vacche rosse"
e peperoncino territoriale

Risotto di "Gadda" ("Risotto Patrio Récipe")
scalogno, zafferano e animella

Filetti di persico alla salvia ed erbe aromatiche
su crema di peperoni dolci rossi

Cuore di vitello scottato, foie gras
e tartufo nero pregiato

Soufflé al cioccolato al latte e crema pasticcera

70 € | coperto incluso

A R T E M I S I A

Amuse-bouche

Topinambur, crema di formaggi di montagna,
pane di recupero e fondo vegetale

Gnocchi di radice di Soncino,
carpione di verdure e alga spirulina

Risotto campo dei fiori, borragine,
ortica e fiori eduli

Stracotto di ceci in hummus,
polenta concia e croccante

Gelato latte e biscotti

60 € | Coperto incluso



SALTO NEL PASSATO

Amuse-bouche

Cervella di vitello panate
con maionese di lime e salsa verde

Uova al cereghin in tegame,
cicoria saltata e formai del Mut

Pacchero al ragout di cosce d'anatra
e formagella della Valcamonica

Cotechino della tradizione con crema di patate,
spinacio saltato e polenta croccante

Torta di rose con zabaione a freddo

60 € | coperto incluso

ALLA CIECA

Un menù a mano libera di quattro portate a scelta del cuoco,
in base alla freschezza dei prodotti e alla varietà della giornata.
Un menù in libertà per comprendere l'idea di Cucina
e accoglienza dell' Osteria.

55 € | coperto incluso



* I piatti dei menu degustazione
possono essere serviti alla
Carta al prezzo fisso di 18 €

BUSINESS LUNCH

Disponibile solo a pranzo, nei giorni feriali.
Proposta del giorno di due portate scelte dalla cucina,
un calice di vino, acqua e caffè.

22 € | Coperto incluso