

**Tartare di filetto di Fassona Piemontese,
pan brioche al miglio e fonduta di Castelmagno**

• •

Fassona Piémontais fillet tartare, millet pan brioche
and Castelmagno fondue

**Risotto Carnaroli al Gorgonzola DOP
con riduzione al Moscato di Scanzo e noci**



• •

Carnaroli risotto with Gorgonzola PDO
and to Moscato di Scanzo and walnuts reduction

**Guancetta di vitello al latte cotta a bassa temperatura
con polenta bergamasca e polvere di caffè**



• •

Veal cheek with milk cooked at low temperature
with polenta from Bergamo and coffee powder

**Bavarese ai frutti rossi con biscuit al cioccolato fondente
e crema al cioccolato bianco**

• •

Red fruit Bavarian with dark chocolate biscuit
and white chocolate cream

€ 50 a persona vini esclusi - Minimo 2 pax
€ 50 per person excluding wine - Minimum 2 pax
