

## ANTIPASTI

Salumi nostrani e formaggi della latteria di Livigno con miele di castagno	€ 20
Vitello Tonnato con misticanza e cipolla rossa sfogliata	€ 22
Polenta morbida con porcini saltati e fonduta al gorgonzola	€ 20
Bresaola della Valtellina, Taròz e Sciatt	€ 22
Salmone affumicato con insalata di avocado e agrumi	€ 24
Sedano rapa dorato con vegetali croccanti in salsa cocco e lemon grass	€ 18

## PRIMI

Il nostro Pizzocchero, casera DOP e sferzata di burro d'Alpe	€ 18
Tagliolini casalinghi in crema di peperone giallo, tartare di tonno e mentuccia	€ 24
Mezze maniche al ragù di cervo e profumo di cannella	€ 24
Ravioli al capriolo, burro, salvia e scaglie di grana.	€ 24
Vellutata di zucchine con il suo fiore in tempura e Scimudin	€ 18



## SECONDI

Trancio di trota salmonata in crosta di nocciole e finocchi brasati	€ 28
Polpo arrosto al rosmarino con caponata al miele	€ 28
Carré di agnello CBT alle erbe alpine, salsa alla senape, purè e verdure	€ 30
Stinco di maialino laccato alla birra con soffice di polenta taragna	€ 26
Guancetta di vitello brasata con patate e pak-choi saltate	€ 26
Tagliata di manzo con rucola e grana	€ 28

## DESSERT

Classico tiramisù al sentore di Braulio Riserva	€ 10
Semifreddo al torroncino con fruttata di arance	€ 10
Mousse al cioccolato fondente 70%, fragole e lime	€ 10
Millefoglie con crema Chantilly, frutti rossi e refrigerio alla vaniglia	€ 10
Ciocolatissimo!	€ 12
I nostri sorbetti	€ 10
<b>Accompagna i nostri dessert con un ottimo passito di Pantelleria</b>	<b>€ 14</b>

