

## ANTIPASTI

Fiori di zucca ripieni di ricotta fresca e menta su crema di peperoni dolci	13
Mocetta di Manzella con spinacino, raspadura e vinaigrette all'aceto di lamponi	14
Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di grana 36 mesi e punte di asparagi	13
Mondeghili con cuore di taleggio su salsa piccantina di datterini bio	12
Lingua di vitello con bagnetto verde e cren	12
Cotto e crudo d'oca con pain brioche fatto in casa	15
Crema di patate della cascina con lumache al burro e prezzemolo	13

## PRIMI PIATTI

Riso al salto, con pistilli di zafferano e midollo	13
Risotto con "Scimudin" e punte di asparagi	12
Spaghettone fatto in casa Grana e Pepe con guanciaie croccante	12
Tagliolini al ragù d'anatra e chips di riso giallo	13
Ravioli al Baccalà mantecato su crema di piselli novelli con polvere di prosciutto	14
Gnocchi di barbabietola, crema di zucchine e basilico con scagliette di grana	12
Pasta e fagioli tiepida	10

## SECONDI PIATTI

Cotoletta di vitello con manico cotta nel burro chiarificato e patate al salto	24
Battuta di Manzella con sfoglia di cipolla rossa ed emulsione all'uovo	22
Rognoncino di vitello con albicocche secche su polenta croccante	19
Quiche di verdure con crema di taleggio allo zafferano	15
Petto d'anatra e il suo fondo, frutti di bosco con mele della Valtellina al forno	23
Coppetta di maialino, olive pomodorini al forno con patate schiacciate	22
Cotolette di agnello CBT con insalatina, mele croccanti e nocciole	24
Filetto di manzo con riduzione al pinot nero "Nettare dei Santi" e belga stufata al forno	25

## DOLCI

"Barbajada" <i>(semifreddo al caffè e latte con panna montata e cioccolato)</i>	7
San Sirini <i>(pan di spagna bagnato al rum, con crema al burro di nocciole e ganache al cioccolato)</i>	7
Sbrisolona con crema di robiola dolce e confettura di more e cedro candito	7
Riso e latte con crema inglese, vaniglia del Madagascar e crema di lamponi	7
Pan gialdine al mirtillo con panna montata di malga	7
Tiramisù del Borgo	7
Gelati e sorbetti artigianali	7