

## Per Iniziare

### FLÛTE DI BOLLICINE

*"Prosecco Borgo Molino Extra Dry" DOC*  
*In accompagnamento all'Entrè del nostro Chef*



## Gli Antipasti

### CEVICHE DI BRANZINO €18

su coulis di pomodoro Datterino, cipolla di Tropea caramellata e germogli di pisello  
ABBINAMENTO CONSIGLIATO INCROCIO MANZONI BIANCO TERRE DEL COLLEONI D.O.P. "VILLA DOMIZIA"  
AL CALICE €4,5 BOTT €20



### CAPELANTE €18

In crosta di guancia su crema di peperoni



### TROTA SALMONATA €17

affumicata, uova marinate e caprino alle erbe  
ABBINAMENTO CONSIGLIATO VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY D.O.C. "BORGOMOLINO"  
AL CALICE €4,5 BOTT €23



### CARPACCIO DI CERVO €18

Marinato al pimento con funghi pioppini e misticanza di montagna



### NIDO DI PASTA KATAIFI CON UOVO '63 €16

Fonduta di taleggio e scaglie di tartufo estivo

### SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI €16

con giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa



## I Nostri Primi Piatti

### BOTTONI RIPIENI €24

Mozzarella di bufala e basilico con gamberi di Mazara e la sua bisque

### RAVIOLO A SPIRALE €22

al ragù di coniglio su acqua di tonno e Katsuobushi

### RISOTTO ALLA BARBABIETOLA €16

Con mousse di caprino alla cipollina

### PACCHERI ALLA CARBONARA €18

Con polpo scottato all'nduja



### Il Piatto del Buon Ricordo

#### RISO E PERSICO... IN UN RAVIOLO €18

impasto con farina BIO, farina di riso e tuorlo d'uovo, ripieno con pesce persico, ricotta ed erbe aromatiche; i ravioli vengono poi ripassati in padella con profumo d'aglio, olio Lariano, peperoncino, prezzemolo, "missoltino" e completati bottarga di coregone



### FREGOLA €18

Con sauté di vongole veraci, pomodorini e bottarga

## I Secondi

### FILETTO DI ROMBO SCOTTATO €24

su letto di patate mantecate e cialda di polenta con carciofi al timo



### FILETTO DI SALMERINO € 22

in padella al burro e salvia, accompagnato da verdure, patate e mandorle croccanti



### FILETTO DI TRIGLIA ALLA VANIGLIA €24

ai funghi Shiitake e patate mantecate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO 026-ROSSO DI VALTELLINA D.O.C. "PLOZZA"

AL CALICE €6 BOTT €29



### FILETTO DI VITELLO CBT €26

Cotto a bassa temperatura ai funghi porcini con cialda di polenta e foie gras



### COSTOLETTE D'AGNELLO €22

Con carciofo brasato e la sua salsa e patate mantecate



### DEGUSTAZIONE DI SETTE FORMAGGI DEL TERRITORIO € 18

selezionati dai nostri produttori locali di fiducia e accompagnati da miele, confettura e frutta secca



## Dessert

### PANNA COTTA AL TABACCO €8

Con crema di liquirizia e frolla al caffè

### MEZZO TUBO TIRAMISU' € 8

nostra crema al mascarpone con cuore di nutella



### TARTELLETTA AL MANGO €8

frolla, ripiena di mousse al mango in purea di mango con meringa all'italiana caramellata

### SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO € 8

Con gel di lamponi e violette



### FRUTTI DI BOSCO € 8

in composta tiepida con gelato fiordilatte



### GELATO MISTO ARTIGIANALE €6



### SORBETTO MISTO ARTIGIANALE €6





*La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla diventare arte.*  
"GUALTIERO MARCHESI"

## **IN ACCOMPAGNAMENTO DELLE PIETANZE DA VOI SCELTE**

saranno serviti pane, grissini caserecci e la nostra Schiacciatina croccante artigianale,

COPERTO E SERVIZIO € 3

PER TUTTE LE SPECIFICHE RIGUARDANTI L'ABBATTIMENTO DEI CIBI, GLI ALLERGENI, GLI EVENTUALI INGREDIENTI CONGELATI E GLI EVENTUALI PRODOTTI SURGELATI, VI PREGHIAMO DI RICHIEDERE LA LISTA DEGLI ALLERGENI E DELLE NOSTRE PROCEDURE OPERATIVE.

SU RICHIESTA, I PIATTI INDICATI NEL MENU CON LOGO  AFC  POSSONO ESSERE PREPARATI SENZA GLUTINE CON EVENTUALI MODIFICHE RISPETTO AL PIATTO ORIGINALE. TUTTE LE PREPARAZIONI SENZA GLUTINE SARANNO SERVITE IN PIATTI DEDICATI CON BORDO VERDE.