

MENÙ ALLA CARTA

APPETISER

34€

Gambero di Sanremo, Wasabi di campo
Ostrica, Dragoncello, Scalogno
Bao, Paté di pesce di lago
Bagna cauda d'alghe e radici

FRITURIN DI LAGO

24€

Misticanza di erbe selvatiche in saor

TARTARE DI MANZO

26€

AL COLTELLO

Condita in tavola

LUMACA ALLA

22€

BOURGUIGNONNE FUMÉ

Prezzemolo, Scalogno, Burro affumicato (12pz)

MENÙ ALLA CARTA

CIPOLLA IMBOTTITA

28€

Tartufo nero, Caprino della
Valsabbia, Cipolla fondente

CASONCELLI

22€

Zucca Mantovana, Panna di Bagolino, Olivello

TAGLIERINO

26€

Lepre in salmì, Soia di Bosco, Burro di malga

RISOTTO ALLA GARDESANA MoS 26€

Tinca, Limone salato, Orsino

SPAGHETTONE (piatto signature) 30€

Ragout di midollo, Bottarga, Scarpetta

MENÙ ALLA CARTA

MANZO AL CAMINO 30€

Jus al pepe Sarawahk, Uva arrosto, Rosmarino

COCOTTE 34€

Sauté di molluschi in sfoglia

GERMANO REALE IN 3 SERVIZI 42€

Petto alla brace, Coscia confit, Civet

p.p

BERTAGNI ALLA MUGNAIA 28€

Capperi di lago, Crutons di pane, Prezzemolo

MENÙ DEGUSTAZIONE

PERSONE E TERRITORIO 80€

4 portate

PERSONE E TERRITORIO 98€

6 portate

VEGETALE 65€

PERSONE E TERRITORIO

OSTRICA del Delta del Po

(solo per il menu da 6 portate)

LAVARELLO

Erbe spontanee in saor

RISO ARROSTO ALLA GARDESANA

Tinca, Limone salato, Orsino

BERTAGNI ALLA MUGNAIA

GERMANO REALE IN 3 SERVIZI

Petto alla brace, Coscia confit, Civet
(solo per il menu da 6 portate)

TARTE TATIN

Zabaione al Marsala

4 portate
80€

6 portate
98€

VEGETALE

CIPOLLA IMBOTTITA

Tartufo nero, Caprino della Valsabbia
affumicato, Cipolla fondente

CASONCELLI

Zucca Mantovana, Panna di Bagolino, Olivello

TOPINAMBUR

Bagnacauda d'alghe, Peperoncino, Abete

LIMONE BRÛLÉ

65€

ABBINAMENTO VINI

TERRITORI

(5 mezzi calici di vino del nostro territorio)

40€

MoS is WINE

(5 calici di vino tra i migliori
vitigni d'Italia/Francia)

70€

I Menù Degustazione sono da intendere
per tutte le persone al tavolo.