



## Degustazione 65€

### **Aperitivo di benvenuto**

*tris di fingerfood e bollicine*

### **“Bertagni”**

*Frittelle di baccalà*

### **Carpione di Lago**

*Filetto di Lavarello del Lago d’Iseo al dolce agro*

### **Moscardini**

*Polipetti morbidi affogati al verde*

### **Coniglio**

*In olio cottura con olive taggiasche*

### **Giardiniera**

*verdure al dolce agro fatte in casa*

### **Gnocchi**

*Alle ortiche mantecati al tartufo con salsiccia, maggiorana e fonduta di Taleggio di grotta*

### **Carnaroli classico**

*Risotto cremoso alle primizie dell’orto fiori di zuccina e caprino bergamasco*

### **Il Maialino**

*Filetto cotto rosa con carciofi arrosto, Culatello di Ardesio e soffice di patate*

### **Cheese Cake**

*Ai frutti di bosco*

### **Caffè & Dolcetti**

*Espresso 100% arabica e piccola pasticceria*

Vino bianco e rosso in abbinamento