



IL MENU D'INVERNO

Immergiti nell'incanto delle montagne con il nostro menù, un'esperienza culinaria indimenticabile curata dall'Executive Chef Luca Manenti.

Una selezione di piatti preparati solo con eccellenze gastronomiche selezionate e ingredienti biologici provenienti da piccoli produttori locali, abbracciando il concetto di 'km zero' e valorizzando le prelibatezze gastronomiche della cucina mediterranea.

Il nostro Ristorante è aperto

Lunedì - Giovedì

Dalle 12.30 alle 14.00 Dalle 19.30 alle 21.00

Venerdì - Domenica

Dalle 12.30 alle 14.30 Dalle 19.30 alle 21.30

Hotel Milano

Via S. Pellico 3 24020 Castione della Presolana - BG - T. 348 6626501

PER INIZIARE

Foie gras d’anatra torchon fatto in casa | 27
con mostarda di fichi e pan brioches
LT - GL

Polenta bramata di Rovetta con funghi porcini arrostiti e fonduta di formaggi di malga | 17
LT - UOVO

Capesante dell’Atlantico spadellate | 24
Su crema di zucca violina e verza ripassata
CR

Cannolo di mais con baccalà mantecato | 22
Insalatina riccia, salsa al porro e cipolline agrodolci
PE

ADAMAS
exclusive Italian caviar

Black Baerii - 30 gr. (gusto versatile e cremoso) | 52
Royal Fusion Baerij - 30 gr. (gusto delicato e nocciolato) | 70
Premium Beluga - 30 gr. (ricchissimo e deciso) | 145

accompagnati con burro montato d’alpeggio e blinis
PE - LT

IL NOSTRO CRUDO DI MARE

con 3 Scampi ‘Porcupine’ d’Irlanda, 2 Gamberi rossi di Mazzara, | 35
2 Gamberi viola di Gallipoli e il nostro salmone marinato
CR

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Casoncelli alla Bergamasca di Nonna Maria | 17
pancetta croccante, salvia, burro e parmigiano
GL - LT - UOVO

I nostri pizzoccheri Valtellinesi | 18
tirati a mano e mantecati secondo tradizione
GL - LT

Cappellacci di scampi | 28
acqua di vegetazione di pomodoro, porro arrostito al kamado
GL - UOVO - CR

Riso carnaroli riserva mantecato | 20
con crema di zucca Mantovana, fonduta di Strachitunt e olio al porro
LT

Gnocchi di patate di Rovetta con ragù di lepre | 19
su cremoso di erbe spontanee e castagne tostate

I NOSTRI SECONDI

Salmi di cervo al Valcalepio | 22
mousse di ceci e olio al porro

Fiorentina di Fassona Piemontese 1,00 Kg | 60
con verdure di stagione grigliate

Filetto di Manzo di Garronese 180 gr. | 28
con contorni del giorno e salsa bernese
UOVO

Guancia di maialino locale al Curtefranca con il suo fondo | 20

Trancio di Branzino del Mediterraneo alla brace | 28
radicchio rosso marinato al vin brulè e passata di cannellini
PE

I FORMAGGI D’ALPEGGIO

Una selezione di 6 formaggi d’alpeggio della Bergamasca e dell’arco Alpino, accompagnati da mostarde di nostra produzione e frutta secca | 18

I DESSERT

Mousse al cioccolato fondente con pera Williams al Porto e crumble alla liquirizia | 10
LT - UOVO - NUTS - GL

Babà al rum Demerara con crema pasticcera alla vaniglia | 10
LT - GL - UOVO

Soufflé al cioccolato Valrhona e gelato al grano cotto | 10
LT - UOVO– GL

Zuppetta di frutta fresca con spuma al mango | 10
LT

Millefoglie con crema al mascarpone di malga e fragole | 10
LT - GL - UOVO

Allergeni: *GL= Glutine / LT= Lattosio / CR= Crostacei/ PE= Pesce / NUTS= Frutta a guscio / V= Vegetariano / UOVO*
**Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione.*