



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 con mostarda di fichi e pan brioche <i>LT - GL</i>	27
Polenta bramata di Rovetta con funghi porcini arrostiti e fondata di formaggi di malga <i>LT - UOVO</i>	17
Capesante dell'Atlantico spadellate Su crema di zucca violina e verza ripassata <i>CR</i>	24
Cannolo di mais con baccalà mantecato Insalatina riccia, salsa al porro e cipolline agrodolci <i>PE</i>	22

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
<i>accompagnati con burro montato d'alpeggio e blinis</i> <i>PE - LT</i>	

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 <i>CR</i>	

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Casoncelli alla Bergamasca di Nonna Maria pancetta croccante, salvia, burro e parmigiano <i>GL - LT - UOVO</i>	17
I nostri pizzoccheri Valtellinesi tirati a mano e mantecati secondo tradizione <i>GL - LT</i>	18
Cappellacci di scampi acqua di vegetazione di pomodoro, porro arrostito al kamado <i>GL - UOVO - CR</i>	28
Riso carnaroli riserva mantecato con crema di zucca Mantovana, fondata di Strachitunt e olio al porro <i>LT</i>	20
Gnocchi di patate di Rovetta con ragù di lepre su cremoso di erbette spontanee e castagne tostate	19

I NOSTRI SECONDI

Salmì di cervo al Valcalepio mousse di ceci e olio al porro	22
Fiorentina di Fassona Piemontese 1,00 Kg con verdure di stagione grigliate	60
Filetto di Manzo di Garrone 180 gr. con contorni del giorno e salsa bernese <i>UOVO</i>	28
Guancia di maialino locale al Curtefranca con il suo fondo	20
Trancio di Branzino del Mediterraneo alla brace radicchio rosso marinato al vin brûlé e passata di cannellini <i>PE</i>	28

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 <i>LT - UOVO - NUTS - GL</i>	10
Babà al rum Demerara con crema pasticcera alla vaniglia <i>LT - GL - UOVO</i>	10
Soufflé al cioccolato Valrhona e gelato al grano cotto <i>LT - UOVO - GL</i>	10
Zuppetta di frutta fresca con spuma al mango <i>LT</i>	10
Millefoglie con crema al mascarpone di malga e fragole <i>LT - GL - UOVO</i>	10

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.