

---

## PER INIZIARE

- Tartare di Garronese battuta a punta di coltello** | 26  
e foie gras d'anatra al Porto e riduzione di fragole
- Polenta bramata di Rovetta con funghi porcini arrostiti e spuma di formaggi di malga** | 17  
*LT - UOVO*
- Stracotto di maialino servito su tacco di focaccia ai cereali** | 18  
Mayonese alla senape delicata e chutney d'ananas  
*GL - UOVO*
- Cannolo di mais con baccalà mantecato** | 22  
Insalatina riccia, mayonese al porro bruciato e cipolle di Tropea agrodolci  
*LT - UOVO - PE*

## 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*
- Bottoni di burrata e scampi** | 28  
Su cremoso di broccolletto alla napoletana, oliva taggiasca e pomodoro essiccato  
*GL - UOVO - CR*
- Riso Carnaroli mantecato con crema d'asparagi, le sue punte croccanti, gel al tuorlo e chips di guanciale** | 20  
*LT - UOVO*
- Tagliatelle di pasta fresca** | 22  
Mantecate con burro affumicato, ragù di capriolo locale e cioccolato fondente del Kenya  
*GL - LT - UOVO*
- I nostri pizzoccheri Valtellinesi** | 18  
Tirati a mano e mantecati secondo tradizione  
*GL - LT*

---

## I NOSTRI SECONDI

- Controfiletto di cervo locale** | 26  
Cotto alla brace con riduzione d'arancia e il suo fondo
- Tonkatsu di coppa di maiale locale marinata agli agrumi** | 22  
Nappato con Salsa Teriyaki  
*GL - UOVO*
- Fiorentina di Fassona Piemontese 1,00 Kg** | 60  
con verdure di stagione grigliate
- Filetto di Manzo di Garronese 200 gr. cotto alla brace** | 28  
Il suo fondo al Porto e olio al porro
- Trancio di ricciola pescata all'amo** | 24  
Cotta con limone bruciato e rosmarino  
*PE*
- I contorni variano in funzione della stagionalità e del mercato.*

---

## 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

- Lemon pie al bergamotto con mousse di cioccolato bianco, meringa e mandorla sabbiata** | 10  
*LT - GL - UOVO*
- 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 sorbetto al mandarino** | 10  
*LT*
- Millefoglie con crema al mascarpone di malga e frutti di bosco** | 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.*



## IL MENU DI PRIMAVERA

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**