

La Carta Dei Desideri



Specialità della casa

Antipasto Rocca Ja: mazzafriusa con salsiccia artigianale Sarda e pane carasau 6,00

Un Buon Inizio

**Gamberoni in crosta di nocciole, serviti con maionese al corallo di capesante e bietola rossa con germogli*  9,00

**Sformatino di Alici in panure verde al pecorino sardo, con spiedino croccante di calamaretti*  6,50

Eccellenze tra formaggi e salumi della grande tradizione Bergamasca e Sarda, un connubio gastronomico imperdibile (disponibilità limitate)  15,00

**Antipasto di Mare (4 portate) con Salmone marinato all'aneto e pepe rosa, servito con soubise di cozze e vongole alle erbe di provenza*  16,50

I Primi:- per molti... ma non per tutti

Spaghetti alle vongole e Bottarga serviti con olio alla clorofilla di prezzemolo  14,00

**Culurgionis alla menta, serviti con gamberi e scampi dell'Adriatico al fondente di crostacei* 16,00

**Calamarata al ragù di cicala Greca Magnosa* 16,50

**Risotto*  *o Fregola ai frutti di mare* 15,00

Paccheri al ragù bianco di Chianina e porcini ai profumi di montagna, con coriandoli di lardo della Valtorta 13,00

Csasoncelli alla Bergamasca con salvia croccante e sablè di mandorle 12,00

La Carta Dei Desideri



Secondi a Nessuno

Sua Maestà la tagliata: 250g Controfiletto di "Pezzata Rossa" rosolato con burro di cacao, cotto come più ti piace e servito con misticanza di stagione e scaglie di parmigiano 36 mesi  17,00

Straccetti di manzo al balsamico con sesamo tostato e verdure  14,00

½ Astice all' Algherese (Catalana), dalla tradizione Sarda....al vostro tavolo, servito con mitili dell'Adriatico alle erbe mediterranee (ordine minimo 2 persone)  24,00

**Frittura Imperiale di pesce, crostacei e molluschi secondo disponibilità, servita con patate alla sgorbia*  16,00

**Grigliata di pesce con molluschi e crostacei – chiedere delle disponibilità giornaliere*  35,00 / Kg

Dolci Tentazioni

Panna cotta al pistacchio  4,00

Tiramisù della tradizione  4,50

Cheese cake alla vaniglia con compotè di lamponi e chip di cioccolato temperato  4,50

Sebada al miele e arancio servita con caramello 4,50

“ la cucina è chimica e fisica applicata agli alimenti, tocca allo Chef trasformare il tutto in una forma d'arte”

*secondo disponibilità e stagionalità, questi prodotti potrebbero essere surgelati

In ricordo del Maestro
Gualtiero Marchesi