Menù degustazione 1

Salumi lombardi e "sciatt" della Valtellina caldi
&
Fagottini di manzo scottati con gorgonzola ed erba cipollina
su verdurine all'olio del Garda e aceto balsamico

Strozzapreti con sugo di luganega monzese,
funghi porcini e chiodini

Bocconcini di capriolo in salmì con bacche
di ginepro e polenta di mais

Tortino caldo al cioccolato fuso con mantecato alla vaniglia

Euro 43,00 Bevande escluse

Menù degustazione 2

Salumi lombardi, "sciatt" della Valtellina caldi
&
bruschetta tiepida con pancetta mantovana al rosmarino

Cossoeula classica (cavolo verza, cotenna, costine e verzini)
con polenta gialla
Oppure
Ossobuco di vitello stufato con risotto alla milanese

Bavarese ai due cioccolati con crema inglese al caffè di Colombia

Euro 33,00 Bevande escluse