AUTUNNO · INVERNO 2026

SAPORI D'APERTURA

Magatello di vitello — €23

Cotto a bassa temperatura, accompagnato da salsa tonnata, fiori di cappero e cipolla rossa in agrodolce.

Allergeni: 3, 4, 10

Seppioline in umido — €21

Cotte lentamente con pomodoro e piselli, servite con crostone di pane rustico.

Allergeni: 1, 2, 14

Selezione di salumi lombardi d'eccellenza — €32

Una selezione di salumi del territorio, accompagnata dal tradizionale gnocco fritto.

Allergeni: 1, 7

Polpette di Fassona al sugo antico — €17

Morbide polpette di carne, avvolte in un ricco sugo della tradizione e accompagnate da crostini di pane tostato.

Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

Polpo croccante — €24

Servito tiepido su una vellutata di carote, con finocchio a completare il piatto.

Allergeni: 7, 14

I numeri indicano gli allergeni ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011. Per allergie o intolleranze, rivolgersi al personale di sala.

Per preservare la qualità e la stagionalità delle materie prime, alcuni ingredienti possono essere sottoposti a processi di abbattimento termico controllato, al fine di garantirne le caratteristiche organolettiche, l'integrità e la sicurezza alimentare.
To preserve the quality and seasonality of our ingredients, some products may undergo controlled blast chilling or freezing processes to maintain their flavour, freshness and integrity while ensuring food safety.

AUTUNNO · INVERNO 2026

LA PASTA E IL RISO

Bottoni ripieni di guancia di vitello brasata — €26

Pasta fresca all'uovo, fonduta di Gorgonzola dolce e crema di carote.

Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

Tagliatelle ai funghi e porcini — €24

Pasta fresca all'uovo con crema di funghi, porcini, crumble croccante di Parmigiano e olio al prezzemolo.

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 12

Risotto al nero di seppia — €27

Con rana pescatrice cotta a bassa temperatura, crema di piselli e delicata polvere d'arancia.

Allergeni: 2, 4, 7, 9, 14

Pizzoccheri della tradizione valtellinese — €24

Pasta di grano saraceno con verza, patate, fonduta di Casera e burro nocciola profumato alla salvia.

Allergeni: 1, 7

Gnocchi di barbabietola — €24

Soffice impasto di patate e barbabietola, fonduta di Pecorino, nocciole tostate e chips croccanti di topinambur.

Allergeni: 1, 3, 7, 8

I numeri indicano gli allergeni ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011. Per allergie o intolleranze, rivolgersi al personale di sala.

Per preservare la qualità e la stagionalità delle materie prime, alcuni ingredienti possono essere sottoposti a processi di abbattimento termico controllato, al fine di garantirne le caratteristiche organolettiche, l'integrità e la sicurezza alimentare.
To preserve the quality and seasonality of our ingredients, some products may undergo controlled blast chilling or freezing processes to maintain their flavour, freshness and integrity while ensuring food safety.

AUTUNNO · INVERNO 2026

DALLA TERRA E DAL MARE

Pancia di maialino croccante — €29

Cotta lentamente a bassa temperatura, con crema di zucca all'amaretto e nocciole.

Allergeni: 1, 3, 8

Bavetta di manzo — €32

Accompagnata da fonduta di Gorgonzola dolce e radicchio saltato.

Allergeni: 7

Sovracoscia di faraona alle erbe — €29

Cotta a bassa temperatura, con crema vellutata di mais e porcini arrosto.

Allergeni: 6, 7, 10

Rana pescatrice alle erbe — €32

Cotta delicatamente a bassa temperatura, con crema di pastinaca, mela verde e chips di topinambur.

Allergeni: 4, 7

Bistecca di cavolfiore — €25

Cotta a bassa temperatura, accompagnata da crema di carote al cocco e cavolo nero essiccato.

Allergeni: nessuno dichiarato

I numeri indicano gli allergeni ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011. Per allergie o intolleranze, rivolgersi al personale di sala.

Per preservare la qualità e la stagionalità delle materie prime, alcuni ingredienti possono essere sottoposti a processi di abbattimento termico controllato, al fine di garantirne le caratteristiche organolettiche, l'integrità e la sicurezza alimentare.
To preserve the quality and seasonality of our ingredients, some products may undergo controlled blast chilling or freezing processes to maintain their flavour, freshness and integrity while ensuring food safety.

AUTUNNO · INVERNO 2026

UN DOLCE RICORDO DELLA VOSTRA VISITA A BELLAGIO

Mont Blanc, la nostra interpretazione — €12

Crema di castagne, castagna glassata, gelato alla vaniglia, meringa e crumble di mandorle.

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Marquise al cioccolato fondente — €11

Morbida e intensa, accompagnata da coulis di lamponi e lamponi freschi.

Allergeni: 3, 7

Tiramisù della tradizione — €9

Crema al mascarpone, savoiardi al caffè e scaglie di cioccolato.

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 10

Mousse allo yogurt greco — €9

Con frutto della passione e delicata cialda croccante alla cannella.

Allergeni: 7

Selezione di formaggi della Fattoria Dassogno — €24

Formaggi del territorio accompagnati da composta di cipolla, uva fresca e noci.

Allergeni: 7, 8

I numeri indicano gli allergeni ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011. Per allergie o intolleranze, rivolgersi al personale di sala.

Per preservare la qualità e la stagionalità delle materie prime, alcuni ingredienti possono essere sottoposti a processi di abbattimento termico controllato, al fine di garantirne le caratteristiche organolettiche, l'integrità e la sicurezza alimentare.
To preserve the quality and seasonality of our ingredients, some products may undergo controlled blast chilling or freezing processes to maintain their flavour, freshness and integrity while ensuring food safety.