

POMODORI SAN MARZANO 

Yuzu | Tartufo | Miso (1, 3, 5, 6, 7, 11)

14€

SEPIA

Lardo | Finocchietto di Leo | Tosazu (4, 6, 7, 12)

15€

SGOMBRO

Escabeche | Rose | Soia (1, 3, 4, 6, 11, 12)

12€

FOIE GRAS

Ciliegie del Boss | Anguilla | Pistacchi (1, 3, 4, 7, 8, 12)

18€

SPAGHETTI 

In Bianco al Pomodoro (1, 7)

13€

RISOTTO

"Acquerello" | Mandorle | Molluschi | Salicornia (4, 8, 10, 14)

18€

CASONSEI

Burro Nocciola | Salvia | Guanciale (1, 3, 7)

13€

RAVIOLI

Melanzane | Abete | Mela | Ostrica (1, 3, 7, 12, 14)

15€

GYOZA

Maiale bbq | Peperoni | Prezzemolo (1, 3, 12)

15€

CIPOLLA 

La sua royale | Porro | Tartufo (3, 6)

15€

ROMBO

Patate | BBQ | Xo Sauce (2, 3, 4, 7, 12, 14)

20€

PESCATO

Piselli | Shiso | Lime alla Brace (4, 6, 7, 11, 12)

22€

PICCIONE

Az. Agricola Roberto Breda | Edamame | Rafano | Dragoncello (1, 3, 6, 7)

26€

MENU DEGUSTAZIONE

Secondo alcune teorie il nome della città di Nembro proviene dall'unione di due parole di origine latina: Nemus che significa Bosco e Nibula derivante da Nube.

NIMBULA

Nube

SGOMBRO

RAVIOLI

PECORA

PESCA

35€

*Per gruppi superiori a 8 persone
solo menu degustazione*

NEMUS

Bosco

SAN MARZANO

PECORA

SPAGHETTI

ROMBO

FORMAGGI

FONDENTE

45€

*Per gruppi superiori a 8 persone
solo menu degustazione*

PICANA

*Provenienza Polonia | 250g
18€*

COSTINE

*Pecora
17€*

ROASTBEEF

*Black Angus | Provenienza Irlanda | 200g
22€*

COSTATE

*Manzo Sash
10€/h*

CUBEROLL

*Irlanda | 180g
22€*

COSTATA

*Scottona
4.70€/h*

ROASTBEEF

*Irlanda | 200g
20€*

DIAFRAMMA

*Manzo | 200g
19€*

FIorentina

*Vacca grassa
5€/h*

FORMAI

*Selezione di formaggi delle Orobie
21€*

MENU DOLCI

FONDENTE 70%

Nocciole | Latte | Sale Maldon
9€

DULCEY 32%

Cocco | Shiso | Pepe Nero
9€

CAFFE

Banana | Jivara 44% | Anice Stellato
9€

PESCA

Ciliegia | Macis | Thè Jasmine Chung Hao
7€

OPALYS 33%

Fragola | Caprino | Basilico
9€

Selezione di formaggi delle Orobie
21€

Gentile cliente, informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.