

DROP

ANTIPASTI		SECONDI	
Uovo di selva poché, crema di porri novelli e cipolla in agrodolce Poached free-range egg, leeks cream and sweet and sour onion	€ 18	Tagliata di manzetta azienda Varvara, patate ratte e salvia Rib steak from azienda Varvara, baked potatoes and sage	€ 36
Vitello da latte tonnato "Drop" Veal with tuna sauce "Drop"	€ 26	Galletto Valtellina al barbecue, primizie di stagione Grilled Valtellina free-range cockerel, seasonal vegetables	€ 30
Tartare di trota marinata, yogurt e finocchietto Marinated trout tartare, yogurt and fennel	€ 22	Trancio di salmerino alpino al metodo classico e prezzemolo Alpine char fillet, parsley and white wine	€ 28
PRIMI		DESSERT	
Vellutata di fave, gamberi di fiume e menta Broad bean soup, crayfish and mint	€ 20	Il tiramisù di Romina Romina's tiramisù	€ 12
Ravioli di coniglio nostrano, salsa cacciatora alle olive tostate Ravioli stuffed with rabbit, cacciatora sauce with toasted olives	€ 24	Torta caprese, gelato al caramello salato Caprese chocolate cake, salted caramel ice cream	€ 12
Linguine cacio, pepe e carciofi Linguine pasta with cacio cheese, black pepper and artichokes	€ 22	Crème brûlée al rosmarino Rosemary crème brûlée	€ 12

Coperto € 5 a persona
Cover charge € 5 per person

Gentili Ospiti, vi invitiamo a segnalare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari. L'elenco degli allergeni presenti in ogni singolo piatto è a disposizione su richiesta. Alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti a trattamento di abbattimento secondo la normativa vigente.
Dear Guests, please inform our staff of any food allergies or intolerances. The allergen list for each dish is readily available upon request. Some ingredients may have been subjected to blast chilling in accordance with current regulations