

DROP

ANTIPASTI

Uovo di selva poché, crema di porri novelli e cipolla in agrodolce Poached free-range egg, leeks cream and sweet and sour onion	€ 18
Vitello da latte tonnato "Drop" Veal with tuna sauce "Drop"	€ 26
Tartare di trota marinata, yogurt e finocchietto Marinated trout tartare, yogurt and fennel	€ 22

SECONDI

Tagliata di manzetta azienda Varvara, patate ratte e salvia Rib steak from azienda Varvara, baked potatoes and sage	€ 36
Galletto Valtellina al barbecue, primizie di stagione Grilled Valtellina free-range cockerel, seasonal vegetables	€ 30
Trancio di salmerino alpino al metodo classico e prezzemolo Alpine char fillet, parsley and white wine	€ 28

PRIMI

Vellutata di fave, gamberi di fiume e menta Broad bean soup, crayfish and mint	€ 20
Ravioli di coniglio nostrano, salsa cacciatora alle olive tostate Ravioli stuffed with rabbit, cacciatora sauce with toasted olives	€ 24
Linguine cacio, pepe e carciofi Linguine pasta with cacio cheese, black pepper and artichokes	€ 22

DESSERT

Il tiramisù di Romina Romina's tiramisù	€ 12
Torta caprese, gelato al caramello salato Caprese chocolate cake, salted caramel ice cream	€ 12
Crème brûlée al rosmarino Rosemary crème brûlée	€ 12

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