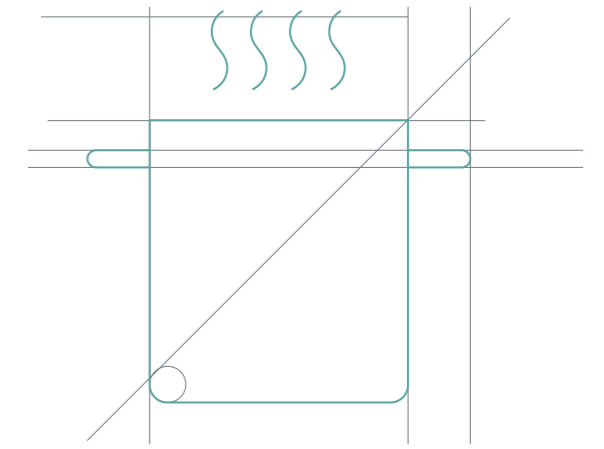
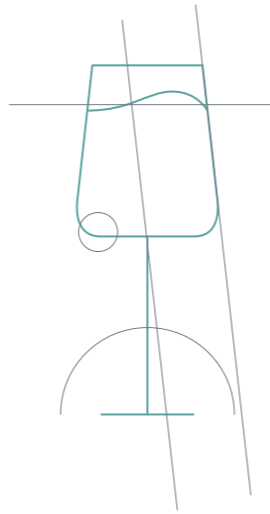


# EDIT RESTAURANT



## QUATTRO PORTATE

(Il menu è servito esclusivamente per tutto il tavolo)

**55**

- \*Anguilla, Parmigiano, mostarda di Pesche
- \*Fusillone Monograno Felicetti, Cavolo nero e Ragù bianco di cortile
- \*Pecora Bergamasca, Cime di Rapa e salsa alla Senape
- \*BiancoCampari

Abbinamento vini al calice

**32**

Abbinamento EDIT

**35**

## WINE TASTING

un percorso su misura di vini al calice abbinati ai vostri piatti  
a partire da **7 €** a calice

**L'offerta vegetariana** varia a seconda della disponibilità del mercato.  
Con preavviso saremo lieti di offrire un servizio più ricco.

Tutti i prodotti da forno sono di nostra produzione.  
Il coperto è sempre incluso.

## ANTIPASTI

- \*Polpo, Broccolo, Cavolo viola in Dolceforte **16**
- \*Anguilla, Parmigiano, mostarda di Pesche **17**
- \*Il servizio del Coniglio **18**
- \*Cruda di Fassona, Cocco, Carciofi al curry di Burma **18**

## PRIMI PIATTI

- \*Carnaroli, Cappasanta, la Zucca **18**
- \*Fusillone Monograno Felicetti, Cavolo nero e Ragù bianco di cortile **16**
- \*Agnolotti del Plin ai tre Arrosti **17**
- \*Gnocchi di Patate, Toma e Salsiccia di Bra **16**  
-consigliato anche con Caviale Calvisius Tradition Royal 10 gr. **+20**

## SECONDI PIATTI

- \*Pescato all'Acqua Pazza, Insalata di rinforzo **24**
- \*Controfiletto di Fassona "alla Beppe" e purée di Patate **23**
- \*Animella di Vitello, Topinambur, spicy Daikon **24**
- \*Pecora Bergamasca, Cime di Rapa e salsa alla Senape **23**

Acqua 75 cl

**3**

Espresso Etigua, Lavazza

**3**