

## Antipasti

Gamberi arrosto con crema e chips di topinambur	15
Petto di faraona, carciofi arrostiti ed estratto al melograno	14
Strudel di verdure con zabaglione al Grana Padano	13
Filetto di trota alla plancia con le sue uova, vellutata di spinaci e levistico	14
Fegato grasso d'anatra alla plancia con crumble al caffè, datteri e riduzione di maracuja	16
Tartelletta ai carciofi con crema di ricotta affumicata	13

## Primi

Riso carnaroli mantecato con pistilli di zafferano e liquirizia (minimo per 2 persone)	15
Riso carnaroli mantecato al bagoss e riduzione al Curtefranca Le Quattro Terre (minimo per 2 persone)	15
Pappardelle all'uovo con ragù fine di cinghiale	14
Cappellacci di zucca con fonduta di robiola bresciana e amaretti	14
Paccheri di Gragnano all'amatriciana di granseola	15
Gnocchi croccanti con zabaglione al Grana Padano	13

## Secondi

Trancio di storione, cous-cous di cavolfiore e maionese di pesce alle acciughe	21
Scaloppa di merluzzo di nostra salatura in guazzetto di fagioli dall'occhio	18
Maialino da latte bresciano laccato alle spezie con prugne secche	19
Guancetta fondente con polenta morbida	16
Entrecote di Fassona con radicchio di Treviso e riduzione al Curtefranca rosso	18
Selezione di formaggi con confetture e pane ai fichi	15

## Percorso della tradizione

Il menù, per la sua complessità, si intende possibilmente per tutto il tavolo

Culaccia di Langhirano con sfogliatina calda ai carciofi	
Riso carnaroli mantecato con pistilli di zafferano e liquirizia	
Guancetta fondente con polenta morbida	
Tiramisù in coppa	45

## Degustazione delle Quattro Terre

Il menù, per la sua complessità, si intende possibilmente per tutto il tavolo

Tartelletta ai carciofi con crema di ricotta affumicata	
Paccheri di Gragnano all'amatriciana di granseola	
Trancio di storione, cous-cous di cavolfiore e maionese di pesce alle acciughe	
Tartelletta con ganache al cioccolato e lamponi disidratati	50

# Dessert

Il tiramisù in coppa delle Quattro Terre	7
Tortino fichi e noci con zuppetta calda al cioccolato bianco	8
Crema bruciata alle nocciole con gelato al caffè	7
Torta di rose con zabaglione caldo al marsala	8
Semifreddo al panettone con salsa al cacao	7
Tartelletta con ganache al cioccolato e lamponi disidratati	8
Selezione di gelati e sorbetti	5

Eventuali allergie o intolleranze vanno comunicate al momento della comanda  
I piatti possono contenere i seguenti tipi di allergeni: cereali contenenti glutine, uova,  
pesce, crostacei, derivati del latte, frutta a guscio, senape, sesamo, molluschi.

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura  
(ai sensi del Reg.CE n.852/04)