

## Antipasti

Gamberi alla plancia, crema di arachidi e pop corn	14
Petto d'anatra, puntarelle e riduzione all'arancia	14
Uovo affogato, crostone di pane ai cereali, robiola di capra <i>con aggiunta di tartufo</i>	12 15
Filetto di salmerino arrostito, finocchio e uova di salmone	15
Scaloppa di fegato grasso, chutney di rabarbaro e pepe rosa	15
Strudel di verdure, crema di broccoli e pesto di olive del Sebino	13

## Primi

Riso carnaroli mantecato al Franciacorta, zucca, estratto di zenzero e blu di capra (minimo per 2 persone)	15
Riso carnaroli mantecato al Franciacorta, tartare di capesante, castagne e alloro (minimo per 2 persone)	15
Fusilli di grano duro con ragù di cinghiale	13
Tagliatelle alla barbabietola con salsa al Franciacorta e noci	14
Tortelli di brasato, ristretto di vitello e verdure disidratate	15
Gnocchi di patate croccanti, zabaglione al Grana Padano <i>con aggiunta di tartufo</i>	12 15

## Secondi

Trancio di salmone, cavolfiore viola e brodetto allo zafferano	18
Maialino da latte, riduzione di birra stout, purea di zucca e amaretti	16
Scaloppa di branzino arrosto, carciofo alla brace e crumble alla liquirizia	21
Guancetta brasata con patata alla cenere	18
Filetto di vitello al pepe verde e spinaci croccanti	21
Selezione di formaggi con confetture e pane alle noci	15

## Percorso della tradizione

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

Uovo affogato, crostone di pane ai cereali, robiola di capra	
Riso carnaroli mantecato con pistilli di zafferano e polvere liquirizia	
Guancetta di vitello brasata con patata alla cenere	
Il tiramisù in coppa delle Quattro Terre	48

## Degustazione delle Quattro Terre

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

Petto d'anatra, puntarelle e riduzione all'arancia	
Tagliatelle alla barbabietola con salsa al Franciacorta e noci	
Scaloppa di branzino arrosto, carciofo alla brace e crumble alla liquirizia	
Crema bruciata al mandarino e gelato alle noci	48

# Dessert

Il tiramisù in coppa delle Quattro Terre	7
Tortino caldo al cioccolato Alpaco 66% con sorbetto al frutto della passione	8
Crema bruciata al mandarino e gelato alle noci	7
Torta di rose con zabaglione caldo al Marsala	8
Semifreddo al panettone, salsa al cioccolato	7
Crostatina alle mele con gelato alla cannella	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, derivati del latte, frutta a guscio.

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