

## Antipasti

Luccio del Sebino fritto, spaghetti di zucchine, polvere di capperi e bagnetta di acciughe	14
Quaglia arrosto disossata e farcita, indivia riccia e salsa alla senape antica	15
Souffle ai piselli con fonduta di blu di capra *	14
Gamberi alla plancia, crema di lattuga, gel di limone e pane croccante al nero di seppia *	15
Wafer di vitello, capulì, nocciole e riduzione al Porto	15
Tartelletta agli asparagi verdi, zabaglione al Grana Padano	14

## Primi

Riso carnaroli mantecato al Grana Padano, rognone, polvere di cardamomo e ristretto di Curtefranca rosso (minimo per 2 persone)	15
Riso carnaroli mantecato al Franciacorta, cremoso al Castellaccio e polvere di rosmarino (minimo per 2 persone)	15
Ravioli fatti in casa con merluzzo mantecato, crema di polenta affumicata e polvere di agrumi	16
Gnocchetti di patate con ragù casereccio d'anatra	14
Spaghetto nero alla chitarra, carbonara di mare e gamberi arrosto	15
Pennette di grano duro con luppolo selvatico e fonduta di Bagoss	14

## Secondi

Merluzzo nordico di nostra salatura, crema di piselli, limone candito e coriandolo *	18
Capretto della tradizione bresciana con patate e carciofi arrosto	18
Filetto di rana pescatrice in crosta di pancetta con asparagi e maionese al tè verde	21
Filetto di vitello alla Rossini con spinaci croccanti *	25
Piccione con biette novelle e crema di pane	30
Selezione di formaggi con confetture e pane alle noci	16

## I Classici delle Quattro Terre

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

Culaccia con sfoglia calda agli asparagi *	
Riso carnaroli mantecato con pistilli di zafferano e polvere liquirizia	
Capretto della tradizione bresciana con patate e carciofi arrosto	
Il tiramisù in coppa delle Quattro Terre	50

## Percorso Degustazione

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

Gamberi alla plancia, crema di lattuga e pane croccante al nero di seppia *	
Wafer di vitello, capuli, nocciole e riduzione al Porto	
Ravioli fatti in casa con merluzzo mantecato, crema di polenta affumicata e polvere di agrumi	
Riso carnaroli mantecato al Franciacorta, cremoso al Castellaccio e polvere di rosmarino	
Filetto di rana pescatrice in crosta di pancetta con asparagi e maionese al tè verde	
Piccione con biette novelle e crema di pane	
Mousse all'arachide, composta di rabarbaro e pan brioche	70

# Dessert

Il tiramisù in coppa delle Quattro Terre	7
Pianeta cioccolato	9
Crema bruciata al pistacchio e gelato allo yogurt	7
Clafoutis all'albicocca con gelato allo zenzero	8
Tartelletta, crema al frutto della passione e meringa bruciata	8
Mousse all'arachide, composta di rabarbaro e pan brioche	8
Selezione di gelati e sorbetti	6