

## Antipasti

Sarda di Montisola alla milanese, crema di mozzarella ed estratto di prezzemolo	14
Millefoglie di vitello, cialda croccante al Grana Padano e salsa tonnata	15
Gelatina di pomodoro con verdure croccanti, crema di melanzane e bocconcini di mozzarella vaccina	14
Insalata di gamberi* alla plancia, crema di cocco e chips di pane al lime	15
Terrina di fegato grasso d'anatra, composta di ciliegie e riduzione di liquore Cherry	16
Soufflé al Grana Padano e gelato al passito	14

## Primi

Riso carnaroli mantecato, gel al Franciacorta, battuto di scampi* e crumble di pane alla maggiorana (minimo per 2 persone)	18
Riso carnaroli mantecato al Franciacorta e riduzione di Amaro 030 (minimo per 2 persone)	15
Casoncelli fatti in casa al Castellaccio, chips di pancetta e salvia	16
Gnocchi di patate croccanti, coulis di pomodori datterini, spuma di mozzarella e basilico fritto	14
Spaghetto alla chitarra, crema di pane e anguilla affumicata	15
Paccheri di Gragnano, crema di basilico ai crostacei e moscardini* arrosto	14

## Secondi

Scaloppa di salmone, tagliatelle di verdura e riduzione al Curtefranca rosso Balòs	18
Nocetta d'agnello in crosta di pistacchio e melanzane viola alla menta	21
Trancio di palamita alalunga all'acqua pazza	21
Filetto di vitello alla Rossini e bietoline novelle	25
Secreto di maiale Tranquillo, patate, funghi Shiitake e salsa barbecue	18
Selezione di formaggi, 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, sfoglia\* calda ricotta e marmellata di pomodori canditi

Riso carnaroli mantecato, pistilli di zafferano e polvere di liquirizia

Secreto di maiale Tranquillo, patate, funghi Shiitake e salsa barbecue

Tiramisù 50

## Percorso Degustazione

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

Insalata di gamberi\* alla plancia, latte di cocco e chips di pane al lime

Terrina di fegato grasso d'anatra, composta di ciliegie e riduzione di liquore Cherry

Casoncelli fatti incasa al Castellaccio, chips di pancetta e salvia

Riso carnaroli mantecato al Franciacorta e riduzione di Amaro 030

Scaloppa di salmone, tagliatelle di verdura e riduzione al Curtefranca rosso Balòs

Nocetta d'agnello in crosta di pistacchio e melanzane viola alla menta

Profiterole al cioccolato 70

# Dessert

Il tiramisù in coppa delle Quattro Terre	7
Profiterole al cioccolato	8
Crema bruciata al cocco, gelato al cioccolato e tabacco	7
Clafoutis all'amarena, gelato al fior di latte	8
Tartelletta con crema al limone e meringa bruciata alla liquirizia	8
Insalata di frutta, parfait allo zabaglione e coulis ai frutti rossi	9
Selezione di gelati e sorbetti	6

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.

\* I piatti contraddistinti dall'asterisco possono contenere i seguenti ingredienti surgelati/congelati all'origine: gamberi, scampi, moscardini e pasta sfoglia

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