

Menu // Autunno 2020

Percorso Degustazione

La degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Prosciutto sgambato, sfoglia* calda alla ricotta	
Risotto carnaroli al Franciacorta, pistilli di zafferano, polvere di liquirizia	
Scaloppa di storione, finferli, crumble di pane nero, salsa al Franciacorta	
Scamone di pecora gigante bergamasca, bietoline affumicate	
Éclair di pasta frolla, composta di pere, mousse al cioccolato	50

Antipasti

Filetto di Persico Reale alla milanese, cardoncelli, salsa allo yuzu	14
Suprema di faraona, il suo ristretto, caco mela, castagne	15
Tartelletta di mais rostrato rosso, zabaglione al Grana Padano, verdure di stagione	14
Piccione in doppia cottura, confettura di rabarbaro	16
Filetto di salmerino* affumicato al tè nero, indivia riccia, maionese alle nocciole, chips di pane	15
Strudel* di verdure, vellutata di zucca e zenzero	14
Prosciutto sgambato, sfoglia* calda alla ricotta	14

* I piatti contraddistinti dall'asterisco possono contenere i seguenti ingredienti surgelati/ congelati all'origine: pasta sfoglia, salmerino, lumache, gelati e sorbetti. L'abbattimento delle temperature del pesce di lago non viene eseguito al fine della conservazione ma esclusivamente con l'obbiettivo di azzerarne la carica batterica. 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)

Primi

Risotto carnaroli al Franciacorta, pistilli di zafferano, polvere di liquirizia (min. per 2 persone)	15
Risotto carnaroli al Franciacorta, lumache* di vigna , aglio nero, clorofilla di prezzemolo (min. per 2 persone)	15
Risotto carnaroli al Franciacorta, quaglia con il suo ristretto, polvere di alloro (min. per 2 persone)	15
Casoncelli di barbabietola fatti in casa, formaggio nostrano, pesto di noci e salsa al Franciacorta	16
Straccetti caserecci agli spinaci, ragù di faraona, crema di robiola	15
Linguine di struncatura cacio e pepe	14
Paccheri, persico spigola marinato e crema di pane	15

Secondi

Scaloppa di storione, finferli, crumble di pane nero, salsa al Franciacorta	21
Pollo ruspante 120 giorni con patate arrosto (per 2 persone)	36
Trancio di trota salmonata in cassoeula, riduzione al Curtefranca rosso	19
Scamone di pecora gigante bergamasca, bietoline affumicate	20
Arrosto di vitello, salsa di cottura, saltiere di verdure stagionali	18
Selezione di formaggi con confetture caserecce, pane alle noci	16

Dessert

Tiramisù in coppa	7
Torta di rose, zabaglione caldo	8
Éclair di pasta frolla, composta di pere, mousse al cioccolato	8
Crema bruciata al cioccolato, sorbetto all'arancia	7
Mousse alla ricotta, Franciacorta Rosé, pepe di Sichuan, salsa al caramello salato	8
Lasagnetta dolce di frutta, coulis di frutti rossi, gelato al basilico	8
Selezione di gelati e sorbetti*	5