

Percorsi

Percorso Territorio

La degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Petto d'anatra affumicato, composta di pesche,
salsa al vino rosso

Risotto Carnaroli mantecato al Franciacorta,
pistilli di zafferano, polvere di liquirizia

Persico reale, fagiolini croccanti, riduzione agli agrumi
oppure

Capretto bresciano arrosto con il suo ristretto, millefoglie di patate

Tiramisù in coppa

50

Percorso Degustazione

La degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Filetto di salmerino* in tempura, fiori di zuccina, salsa agrodolce

Ravioli fatti in casa, formaggio nostrano,
crema di piselli, limone candito

Trancio di storione, biette affumicate, bagnetta alle sarde del lago

Filetto di vitello, spinaci croccanti, nocciole rapé,
salsa al Franciacorta

Mousse allo yogurt, crumble al caffè, gel di frutti rossi

55

Menu

Antipasti

Trota salmonata marinata, punte d'asparago,
caviale croccante, yogurt di capra

16

Animelle dorate, carota in doppia cottura,
latte di mandorle, terra al cioccolato

15

Tartelletta gratinata alle verdure di stagione,
crema al Grana Padano

15

Filetto di salmerino* in tempura, fiori di zuccina,
salsa agrodolce

15

Petto d'anatra affumicato, composta di pesche,
salsa al vino rosso

15

Uovo fritto, misticanza di verdure croccanti,
bottarga di persico spigola

14

Primi

| | |
|--|----|
| Risotto Carnaroli mantecato al Franciacorta, pistilli di zafferano, polvere di liquirizia (minimo per 2 persone) | 16 |
| Risotto Carnaroli mantecato al Franciacorta, pesto di carciofi, briciole di storione, olio alla menta (minimo per 2 persone) | 16 |
| Ravioli fatti in casa, formaggio nostrano, crema di piselli, limone candito | 16 |
| Straccetti caserecci agli spinaci, ragù di faraona, fonduta di robiola di capra | 15 |
| Penne rigate alle verdure, zabaglione gratinato al Grana Padano | 15 |
| Fettuccine , carbonara di lago, asparagi croccanti | 16 |

Secondi

| | |
|--|----|
| Trancio di storione, biette affumicate, bagnetta alle sarde del lago | 19 |
| Filetto di vitello, spinaci croccanti, nocciole rapé, salsa al Franciacorta | 21 |
| Persico reale, fagiolini croccanti, riduzione agli agrumi | 20 |
| Capretto bresciano arrosto con il suo ristretto, millefoglie di patate | 18 |
| Selezione di formaggi con confetture caserecce, pane alle noci | 16 |

Dessert

| | |
|---|---|
| Tiramisù in coppa | 7 |
| Crostatina, confettura di rabarbaro, crema frangipane, sorbetto al frutto della passione | 8 |
| Crema bruciata alle pere e vaniglia, sorbetto allo zenzero e lime | 8 |
| Mousse allo yogurt, crumble al caffè, gel di frutti rossi | 8 |
| Ananas arrosto, biscotto al cioccolato, gelato alla vaniglia | 8 |
| Tortino caldo di mandorle ed albicocche, ganache al cioccolato | 8 |
| Selezione di sorbetti e gelati* | 6 |
| Coperto | 3 |

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) * I piatti contraddistinti dall'asterisco possono contenere i seguenti ingredienti surgelati/congelati all'origine: salmerino, gelati e sorbetti.