












## Menu // *Autunno 2021*

## Percorso del Territorio // Territory menu







*Il menù si intende possibilmente per tutto il tavolo // This menu is intended be ordered by the whole table*

-   Uova di gallina pochè, crostone di pane integrale, fonduta di robiola di capra  
*Poached hen eggs, wholemeal bread, goat robiola fondue*
-   Riso carnaroli mantecato al Franciacorta, pistilli di zafferano, polvere di liquirizia  
*Risotto carnaroli with Franciacorta wine, saffron pistils, liquorice powder*
-   Trancio di storione arrosto, pak-choi leggermente affumicato, riduzione al Curtefranca rosso  
*Roasted sturgeon slice, lightly smoked pak-choi, Curtefranca red wine sauce*
-   O
-   Secreto di maiale bresciano, purea di sedano rapa, mele caramellate, pepe di Sichuan  
*Secreto of local suckling pig, celeriac puree, caramelized apples, Sichuan pepper*
-  Tiramisù in coppa  
*Tiramisù*

50











## Percorso Degustazione // Tasting menu

*Il menù si intende possibilmente per tutto il tavolo // This menu is intended be ordered by the whole table*

-  Stravaganza autunnale (castagne, broccoli, zucca, funghi, mela, pera, cavolfiore, pane grezzo)  
*Autumnal extravaganza (chestnuts, broccoli, pumpkin, mushrooms, apple, pear, cauliflower, raw bread)*
-  Spaghetti all'uovo, crema d'aglio dolce, olio polverizzato profumato al peperoncino  
*Egg pasta spaghetti, sweet garlic cream, chili pepper scented oil powder*
-   Scaloppa di salmerino di fonte, finocchio arrosto, riduzione all'arancia e liquirizia  
*Escalope of char, fennel, orange, liquorice*
-   Carré di agnello arrosto, lingotto di polenta croccante, salsa di cottura  
*Traditional sheep chop, crunchy polenta ingot*
-  Sigaro, cioccolato, grappa barricata  
*Chocolate cigar, lightly smoked mousse, chocolate ash*

60

# Antipasti // Starters

-   Carpaccio di trota salmonata alla plancia ,  
topinambur, estratto di clorofilla di prezzemolo  
*Salmon trout carpaccio, Jerusalem artichoke,  
parsley chlorophyll extract* 15
-   Piccione in due cotture, confettura di fichi, nido di patate  
*Squab cooked in two ways, fig jam, potato nest* 16
-  Stravaganza autunnale (castagne, broccoli, zucca, funghi,  
mela, pera, cavolfiore, pane grezzo)  
*Autumnal extravaganza (chestnuts, broccoli, pumpkin, mushrooms,  
apple, pear, cauliflower, raw bread)* 15
-   Animelle di vitello dorate, scalogno confit, jus di vitello  
*Veal sweetbreads, shallot confit* 14
-  Bocconcini di branzino d'acqua dolce in tempura,  
verdure di stagione, salsa agrodolce  
*Freshwater sea bass chunks in tempura, seasonal vegetables,  
sweet and sour sauce* 16
-   Uova di gallina pochè, crostone di pane integrale,  
fonduta di robiola di capra  
*Poached hen eggs, wholemeal bread, goat robiola fondue* 14

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 // First Courses












-    Riso carnaroli mantecato al Franciacorta, pistilli di zafferano, polvere di liquirizia (minimo per 2 persone)  
*Risotto carnaroli with Franciacorta wine, saffron pistils, liquorice powder*  
(minimum for 2 people) 16
-   Riso carnaroli mantecato al Franciacorta, gel di birra, petto d'anatra leggermente affumicato (minimo per 2 persone)  
*Risotto carnaroli with Franciacorta wine, beer gel, lightly smoked duck breast* (minimum for 2 people) 16
-  Ravioli di pasta all'uovo, formaggio nostrano, crema di broccoli, arancia candita  
*Egg pasta ravioli, traditional cheese, broccoli cream, candied orange* 16
- Foiade caserecce agli spinaci, ragù di cortile, crema di formagella stagionata della Val Sabbia  
*Homemade foiade pasta with spinach, white meat ragout, cream of seasoned cheese from Val Sabbia* 15
-  Spaghetti all'uovo, crema d'aglio dolce, olio polverizzato profumato al peperoncino  
*Egg pasta spaghetti, sweet garlic cream, chili pepper scented oil powder* 15
-  Calamarata trafilata al bronzo, carbonara di lago e persico spigola croccante  
*Bronze drawn calamarata pasta, fish carbonara and crispy bass perch* 14

Any allergies or intolerances should be notified when ordering.




The dishes may contain the following types of allergens: cereals containing gluten, eggs, fish, shellfish, dairy products, nuts, mustard, sesame, shellfish.

Some products are treated with the blast chilling temperature (under EC Regulation 852/04)

## Secondi // Second Courses

-   Trancio di storione arrosto, pak-choi leggermente affumicato, riduzione al Curtefranca rosso  
*Roasted sturgeon slice, lightly smoked pak-choi, Curtefranca red wine sauce* 20
-   Secreto di maiale bresciano, purea di sedano rapa, mele caramellate, pepe di Sichuan  
*Secreto of local suckling pig, celeriac puree, caramelized apples, Sichuan pepper* 18
-   Scaloppa di salmerino di fonte, finocchio arrosto, riduzione all'arancia e liquirizia  
*Escalope of char, fennel, orange, liquorice* 21
-   Carré di agnello arrosto, lingotto di polenta croccante, salsa di cottura  
*Traditional sheep chop, crunchy polenta ingot* 21
-   Pollo allevato a terra "120 giorni" arrosto con patate al forno  
*Roast chicken with baked potatoes* 21
-  Selezione di formaggi, confetture caserecce, pane ai fichi  
*Selection of cheeses, homemade jams, fig bread* 16

Coperto  
*Cover charge* 3

-  Vegetariano // *Vegetarian*  
 Senza lattosio // *Lactose free*  
 Senza glutine // *Gluten free*

# Dessert // Dessert

-  Tiramisù in coppa  
*Tiramisù* 7
  
-  Sfoglia \* al burro caramellata, confettura di mele,  
gelato alla vaniglia  
*Vanilla shortcrust pastry, apple jam, flambéed meringue* 8
  
-   Crema bruciata ai fichi, gelato alle noci  
*Burnt fig cream, walnut ice cream* 8
  
-  Sigaro, cioccolato, grappa barricata  
*Chocolate cigar, lightly smoked mousse, chocolate ash* 9
  
-  Pera caramellata, mousse al cioccolato bianco  
*Caramelised pear, white chocolate mousse* 8
  
-  Torta di rose, marmellata ai frutti di bosco,  
zabaglione caldo  
*Rose cake, wild berries jam, warm zabaglione* 8
  
-   Selezione di sorbetti e gelati  
*Selection of sorbets and ice creams* 6