










Menu // *Inverno2021*

Percorso del Territorio // Territory menu










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

-   Crostatina salata ai carciofi, zabaglione al Grana Padano
Savoury tart with artichokes, Grana Padano cheese zabaglione
-    Riso carnaroli mantecato al Franciacorta, pistilli di zafferano, polvere di liquirizia
Risotto carnaroli with Franciacorta wine, saffron pistils, liquorice powder
-  Trancio di storione arrosto, guazzetto di lenticchie, crumble di pane
Roasted sturgeon steak, lentil guazzetto, bread crumble
- o
-   Guancia di vitello brasata, rosti di polenta, fondo di cottura
Braised veal cheek, roasted polenta, cooking sauce
-  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 di verdura e frutta invernale in cuscino croccante, dashi vegetale
Winter vegetable and fruit extravaganza in crispy pillow, vegetable dashi
-   Tagliatelle di barbabietola, fonduta al Franciacorta, noci e polvere di rosmarino
Beet tagliatelle homemade pasta, Franciacorta fondue, walnuts and rosemary powder
-   Scaloppa di trota fario, pak-choi, salsa al Curtefranca rosso
Brown trout escalope, pak-choi, Curtefranca wine red sauce
-   Carrè di maialino da latte, barbabietola e mele, salsa al miele affumicato
Loin of suckling pig, beetroot and apple, smoked honey sauce
-  Pan brioche caramellato, zuppetta al cioccolato speziato e frutti di bosco
Caramelized pan brioche bread, spiced chocolate soup and berries






60

Antipasti // Starters

-  Brandade di lucioperca mantecato all'olio evo, puntarelle croccanti olio e limone, sfoglie di polenta, clorofilla di prezzemolo
Pikeperch brandade whipped with evo oil, crispy puntarelle with oil and lemon, polenta sheets, parsley chlorophyll 15
-   Petto e coscia di piccione in due cotture, nido di patate, confettura di mandarino, jus di cottura alla liquirizia
Pigeon breast and leg cooked in two ways, potato nest, tangerine jam, liquorice jus 16
-   Stravaganza di verdura e frutta invernale in cuscino croccante, dashi vegetale
Winter vegetable and fruit extravaganza in crispy pillow vegetable dashi 14
-   Animelle di vitello dorate, jus di vitello al caffè, crema di zucca e zenzero, pepite di zucca
Golden veal sweetbreads, coffee veal jus, pumpkin and ginger cream, pumpkin nuggets 15
-   Filetto di salmerino alla plancha, zuppetta di castagne, polvere di alloro, uova di trota
Char fillet plancha, chestnut soup, bay leaf powder, trout roe 15









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, crema di spinaci, pinoli tostati, gel di Vermouth (minimo per 2 persone)
Risotto carnaroli with Franciacorta wine, spinach cream, toasted pine nuts, Vermouth gel (minimum for 2 people) 16
-  Ravioli di pasta all'uovo, storione, crema di broccoli, arancia candita
Egg pasta ravioli, sturgeon, broccoli cream, candied orange 16
-  Foiaide caserecce al cacao, ragù di lepre, crema al Grana Padano, profumo d'arancia
Homemade foiaide pasta with cocoa, hare ragout, Grana Padano cheese cream, orange scent 15
-   Tagliatelle di barbabietola, fonduta al Franciacorta, noci e polvere di rosmarino
Beet tagliatelle homemade pasta, Franciacorta fondue, walnuts and rosemary powder 15

*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, guazzetto di lenticchie, crumble di pane
Roasted sturgeon steak, lentil guazzetto, bread crumble 20
-   Guancia di vitello brasata, rosti di polenta, fondo di cottura
Braised veal cheek, roasted polenta, cooking sauce 19
-   Scaloppa di trota fario, pak-choi, salsa al Curtefranca rosso
Brown trout escalope, pak-choi, Curtefranca wine red sauce 21
-   Carrè di maialino da latte, barbabietola e mele, salsa al miele affumicato
Loin of suckling pig, beetroot and apple, smoked honey sauce 18
-  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
-   Crème brûlée al limone, gelato* alla liquirizia
Lemon crème brûlée, liquorice ice cream 8
-  Pan brioche caramellato,
zuppetta al cioccolato speziato e frutti di bosco
*Caramelized pan brioche,
spiced chocolate soup and berries* 8
-  Sfogliatina* calda, confettura di clementine,
gelato al pino mugo
*Warm puff pastry, clementine jam,
mugo pine ice-cream* 8
-   Torta di rose al profumo di frutti di bosco,
zabaglione caldo
*Rose-shaped cake, butter scented with berries,
warm zabaglione* 8
-   Selezione di sorbetti* e gelati*
Selection of sorbets and ice creams 6