





Menu // *Estate 2022*

Percorso Acquadolce // *Fresh water menu*

Il menù è disponibile solamente nel caso in cui tutti i commensali al tavolo intendano averlo e non può essere mischiato con il Percorso terra










This menu must be enjoyed by all guests at the table and cannot be mixed with the meat menu

-  Filetto di trota salmonata iridea marinata
con insalata di verdure croccanti, yogurt di capra e lime
Filets of marinated salmon trout, crispy vegetables, goat's yoghurt & lime
-   Riso carnaroli mantecato al Franciacorta, marmellata di pomodori,
pesto di basilico e mozzarella
Franciacorta wine risotto, tomato jam, basil pesto & mozzarella
-   Trancio di storione in guazzetto di pomodorini datterini, olive e capperi
Pavé of sturgeon in tomatoes broth, olives & capers
-  Crema bruciata alle fragole e fior di pepe sansho,
sorbetto al frutto della passione
Strawberry crème brulée, Sansho pepper flowers & passion fruit sorbet 50
- Abbinamento di 3 Franciacorta sui piatti del percorso
Pairing of 3 glasses of our Franciacorta with the dishes on the menu 20









Percorso Terra // *Meat menu*

Il menù è disponibile solamente nel caso in cui tutti i commensali al tavolo intendano averlo e non può essere mischiato con il Percorso acqua

This menu must be enjoyed by all guests at the table and cannot be mixed with the fresh water menu

-   Battuta di Garronese con salsa al grana padano
Garronese beef tartare & grana padano mousse
-    Riso carnaroli mantecato al Franciacorta,
pistilli di zafferano, polvere di liquirizia
Franciacorta wine risotto, saffron & liquorice powder
-   Cosciotto di maialino da latte, ratatouille di verdure, salsa al bbq
Slow cooked suckling pig leg, vegetables ratatouille & BBQ sauce
-   Tiramisù in coppa
Tiramisu 50
- Abbinamento di 3 Franciacorta sui piatti del percorso
Pairing of 3 glasses of our Franciacorta with the dishes on the menu 20

Antipasti // Starters









-  Filetto di trota salmonata iridea sterile marinata
con insalata di verdure croccanti, yogurt di capra e lime
Marinated salmon trout, crispy vegetables, goat's yoghurt & lime 15
-   Millefoglie di vitello con croccante al grana padano,
salsa tonnata e polvere di capperi
Millefeuille of veal with crispy grana Padano, tuna sauce & caper powder 15
-  Mozzarella vaccina fritta, misticanza verdure e caviale disidratato
Fried cow mozzarella, crispy vegetables & dried caviar 14
-   Battuta di Garronese con salsa al grana padano
Garronese beef tartare & grana padano mousse 15
-   Filetto di persico reale dorato in insalata, zucchine,
limone, capperi, olive pomodori secchi
*Filets of royal perch, mix leaves salad, courgettes, lemon, capers,
olives and dried tomatoes* 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)
Franciacorta wine risotto, saffron & liquorice powder
(minimum for 2 people) 16
-   Riso carnaroli mantecato al Franciacorta, marmellata di pomodori, pesto di basilico e mozzarella (minimo per 2 persone)
Franciacorta wine risotto, tomato jam, basil pesto & mozzarella
(minimum for 2 people) 16
-  Ravioli di pasta all'uovo con lucioperca e crema di zucchine
Fresh egg pasta ravioli filled with zander fish & courgette cream 16
-  Paccheri farciti con ricotta infornata e crema di peperoni affumicata
Stuffed paccheri pasta, ricotta & smoked pepper cream 15
-  Spaghetti di grano duro alla carbonara sbagliata
Spaghetti "wrong" carbonara 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 in guazzetto di pomodorini datterini, olive e capperi
Pavé of sturgeon in tomatoes broth, olives & capers 21
-   *Petto d'anatra alla plancha con indivia belga brasata all'arancia e riduzione al miele speziato
Roasted duck breast, orange braised endive & spiced honey reduction 19
-   *Scaloppa di trota salmonata arrosto con funghi cardoncelli trifolati
Roasted filet of salmon trout & sautéed cardoncelli mushroom 20
-   *Cosciotto di maialino da latte, ratatouille di verdure, salsa al bbq
Slow cooked suckling pig leg, vegetables ratatouille & BBQ sauce 19
-  Selezione di formaggi, confetture caserecce, pane all'albicocca
Cheese selection, home-made jams & apricot bread 16

Coperto
Cover charge

3

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

Dessert // *Dessert*

-  Tiramisù in coppa delle Quattro Terre
Tiramisù Le quattro terre 7
-  *Crema bruciata alle fragole e fior di pepe sansho, sorbetto al Franciacorta
Strawberry crème brûlée, Sansho pepper flowers & Franciacorta sorbet 8
-  *Ananas caramellato all' anice stellato e gelato al caffè
Caramelised pineapple, star anise & caffè ice cream 8
- Semifreddo al lime con crumble di mandorle e frutti di bosco
Lime parfait, almond crumble & red berries 8
-  *Muffin al Cioccolato, gel al limone e gelato alla banana
Chocolate muffin, lemon gel & banana ice cream 9
-  *Selezione di sorbetti e gelati
Selection of sorbets and ice creams 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.

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