

PER INIZIARE

Frittura pastellata di verdure e Grana Padano

Vegetariano

10.00

Polpo carbonizzato

tentacolo di polpo del Cantabrico in tempura di riso venere al Franciacorta con salsa aioli

Gluten Free

18.00

Trota marinata allo zafferano

con insalatina orientale e salsa al pompelmo

Gluten Free

18.00

Uovo 61°

con asparagi, patata schiacciata e tartufo nero

Vegetariano e Gluten free

12.00

Lingua di vitello tiepida

con bagnetto verde

Gluten free

16.00

PASTE E RISOTTI

Risotto al Franciacorta

e tartufo nero con cialde di Grana Padano

Vegetariano e Gluten free

16.00

Spaghetto al torchio con agone,

finocchietto, peperone e peperoncino

14.00

Cappellacci ripieni di tinca al forno

al burro biondo

16.00

Ravioli ripieni di barbabietola

con crema alla stracciatella

Vegetariano

14.00

Casoncelli alla bresciana

con burro biondo e salvia

12.00

LA CONDIVISIONE

Gran crudo di mare

Due ostriche, due gamberi rossi e due scampi di Sicilia, due gamberi blu della nuova caledonia, carpacci e tartare di branzino, salmone selvaggio e gamberi

Gluten Free

50:00

T-Bone Steak alla griglia

(circa 1,200kg)

con salsa alla senape, verdure alla piastra e patate al burro e rosmarino

Gluten Free

58.00

Sella di Vitello

con patate al burro e rosmarino

Gluten Free

45.00

CARNE E PESCE

Salmerino all'olio di nocciola,

pomodorini confit e insalata ghiaccio liquida

Gluten free

20.00

Crostacei al vapore

con pinzimonio e maionese allo zenzero

Gluten Free

38.00

Manzo all'olio

con polenta Belgrano macinata a pietra

18.00

Lombata di pecora marinata

alle erbe provenzali su insalatina di carciofi e jacket potatoes

Gluten free

20.00

Cubo di manzetta prussiana

e il suo ristretto con baby verdure

Gluten Free

25.00

MENU' DEGUSTAZIONE

IL TERRITORIO

Franciacorta e Sebino

55.00 a persona

Trota marinata allo zafferano

con insalatina orientale e salsa al pompelmo

Gluten Free

Lingua di vitello tiepida

con bagnetto verde

Gluten free

Cappellacci ripieni di tinca al forno

al burro biondo

Risotto al Franciacorta

e tartufo nero con cialde di Grana Padano

Vegetariano e Gluten free

Salmerino all'olio di nocciola,

pomodorini confit e insalata ghiaccio liquida

Gluten free

Lombata di pecora marinata

alle erbe provenzali su insalatina di carciofi e jacket potatoes

Gluten free

Gelato all'Anesone triduo e polvere di liquirizia

Bevande escluse /Coperto incluso