

Menu degustazione

€39,00

Finissima di salmone affumicato e marlin marinato* con spuma di burro e crostini*
(1,3,4,6,7)

Cocotte di gamberi* e melone (2,12)

Arista leggermente affumicata al legno di faggio con julienne di finocchietto
selvatico e rucola (12)

Flan dell'orto* (3,7)

Sfoglia al sesamo e verdure* (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Selezione di salumi** e formaggi con giardiniera croccante (7,9,12)

Risotto mantecato alla formaggella del lago d'Iseo con porcini trifolati* (3,6,7,9,12)

Paccheri di pasta fresca con ragù di pesce spada* ai 3 pomodori e mandorle
tostate (1,2,4,6,9,12,14)

Tagliata alla Robespierre (6,9,12)

Grigliata di mare* (2,4,12,14)

Dessert a cura dello chef* (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè

Comprende:

Coperto

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso Curtefranca Selezione PNGroup (12)

Caffè