

Menu Franciacorta

2 portate € 29

Menu Franciacorta

3 portate € 36

Il menu comprende:

Coperto, acqua trattata naturale e gassata, vino bianco e rosso di nostra selezione (12), caffè

Antipasti

Code di gambero* in court bouillon, salsa rosa, carpaccio di salmone affumicato con cremoso al mango* e mandorle tostate (2,4,7,8,9,12,14)

Selezione di salumi e formaggi con marmellata fatta in casa e giardiniera (1,3,7,9,12)

Magatello di vitello tonn , scarola riccia, fior di capperi e veli di pane* (1,3,4,10,12)

Culatella dei colli parmensi con verdure all'agretto e focaccina tiepida* (1,3,12)

Primi Piatti

Risotto al profumo di limone con gambero reale* (2,3,4,7,9,12,14)

Conchiglioni rigati con crema di pistacchio, dadolata di pesce spada* e datterini (1,2,3,4,6,8,9,14)

Risotto con lamelle di porcini* e cialda di grana padano (3,6,7,9)

Scialatielli di grano duro* alla scapece, ricotta salata e guanciaie croccante (1,3,6,7,9,12)

Secondi Piatti

Polpo* arrostito su gazpacho di mediterraneo, patate ed erbe all'olio nuovo (2,4,6,8,9,12,13,14)

Tonno scottato* con pomodorini, melanzane al basilico e burrata (2,4,7,12,14)

Tagliata alla Robespierre ricetta 1984 (6,9,12)

Vitello ripieno agli asparagi, purea agli agrumi e brunoise delicata (1,3,5,6,7,8,9,11,12)