

Venerdì sera, sabato a pranzo e domenica sera proponiamo

Menu Franciacorta

2 portate € 33

Menu Franciacorta

3 portate € 42

Il menu comprende:
Coperto, acqua trattata naturale e gassata,
vino bianco o rosso Curtefranca DOC di nostra selezione (12),
caffè

Antipasti

Calamaretti* scottati su crema di patate viola, erbe spadellate e bruschetta* agli aromi
(1,2,4,6,7,9,12,14)

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

Gnocco fritto gourmet* con finissima ci carne salata, porcini trifolati*, mirtili e scaglie di
grana (1,3,6,7,9,12)

Primi Piatti

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

Conchiglioni con ragù di pesce spada* ai tre pomodori e mandorle tostate (1,2,3,4,6,8,9,14)

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

Pizzoccheri alla valtellinese con fonduta di fontina valdostana DOP (1,3,6,7,8,9)

Secondi Piatti

Bertagnì dorato*, crema di patate agli agrumi, maionese alla barbabietola e biette all'olio
(1,3,4,9,10,12)

Tonno scottato* su morbido di spinaci*, cipolle caramellate e salsa al mandarino (3,4,7,9,12)

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

Guancialino di maiale alle prugne con polenta al pepe nero (1,6,9,12)