

## Menu degustazione 45,00

Marlin marinato\* con mousse di formaggio e salsa al mango\* (4,7)  
Code di gambero\* al vapore e veletta ai cereali (1,2,3,6,7,12)

Arista affumicata al legno di faggio con julienne di finocchio marinato (12)  
Flan al topinambur\* (3,7)  
Sfogliatina alle erbe\* (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

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

Risotto al Franciacorta brut con crumble di basilico (3,6,7,9,12)  
Fusilli di pasta fresca con dadolata di mare\* e julienne di verdure  
(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Tagliata alla Robespierre (6,9,12)  
Grigliata di gamberoni\* (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*