

Venerdì sera, sabato a pranzo e cena, domenica sera proponiamo

Menu Franciacorta

2 portate € 35

Menu Franciacorta

3 portate € 42

Il menu comprende:

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

Antipasti

Vaporata di calamaretti*, crema di patate, olive e datterini

(2,4,6,8,9,12,13,14)

Magatello di vitello, salsa tonnata e verdure marinate

(3,4,6,7,9,10,12)

Melanzana brasata, sfera al basilico, pomodorini e burrata pugliese

(1,3,6,7,8,9)

Primi Piatti

Risotto mantecato al San Marzano, gamberi* e stracciatella di bufala

(2,3,4,6,7,9,12)

Scialatielli con dadolata di pesce spada*, pesto di rucola e pomodorini secchi

(1,3,4,6,7,9,10,12)

Risotto ai porcini* con cialda di grana padano

(3,6,7,9)

Fusillone di Gragnano IGP con crema di zucchine, guanciale e ricotta salata

(1,3,6,7,9,10,12)

Secondi Piatti

White cod* arrostito con punte di asparago, ristretto al Franciacorta e purea di carote

(2,3,4,6,7,9,12,14)

Saku di tonno rosso*, salsa agrumata e insalata cinque cereali*

(1,2,4,6,7,9,12,14)

Tagliata alla Robespierre ricetta 1984

(6,9,12)

Lombata di pollo cbt, cuore di salsiccia a friarielli, fonduta di provola affumicata (3,7,12)