

Menu degustazione 45,00

Salmone fumè in bellavista, coulis al mango* e cialda di pane (1,3,4,6,7)

Code di gambero* in crosta di semi (2,12)

Carpaccio di maialino rosato con verdure all'agro (12)

Cilindro di brisè, pera confit e mousse di latteria (1,3,6,7,8,10,12)

Scrigno di sfoglia* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Selezione di salumi** e formaggi con giardiniera artigianale (7,8,9,12)

Risotto al Franciacorta con crumble alla nocciola (3,6,7,8,9,12)

Caserecce di pasta fresca con ragù di pesce spada* alla mediterranea
(1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)

Tagliata alla Robespierre con patate saporite (6,9,12)

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

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

Caffè

Comprende:

Coperto

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso Selezione PNGroup (12)

Caffè