

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

Calamaretto scottato* con purea di zucca*, noci e veletta (1,2,3,4,8,9,12,13, 14)

Macco di fave bianche, gamberi scottati* e pane tostato (1,2,4,6,9,10,11,12,14)

Gnocco fritto gourmet* con carne salada, mele confit e crumble di castagna*

(1,3,6,7,8,9,12)

Tortino al radicchio rosso, provola affumicata e cialda al parmigiano (3,6,7,9,12)

Primi Piatti

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

Gnocchetti caserecci, ricciola* e tarallo sbriciolato (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Risotto ai porcini* e croccante di nocciola (3,6,7,8,9)

Pennone con ragù di cervo*, rosmarino e mirtilli (1,3,6,7,9,10,12)

Secondi Piatti

White cod* arrostito su crema di cannellini, erbe all'olio e olive (4,9,12)

Saku di tonno* su fonduta di pecorino, carciofi e menta (3,4,6,7,12)

Tagliata di puledro ricetta 1984 (6,9,12)

Morbido di manzo* alla rovatense con sfera di polenta e ananas caramellato

(1,3,4,6,7,8,10,11)