



Menu

APERITIVO CON FRANCIACORTA · 7
APERITIVO CON CHAMPAGNE · 17

Antipasti

- Crudo di Gambero rosso, provola affumicata e ricci di mare · 25
- Salmerino con ceci, gelatina al carpione e salsa tzatziki · 20
- Cre moso al parmigiano 36 mesi con broccoli, cavolfiori e ristretto vegetale · 15
- Il nostro vitello tonnato con la nostra giardiniera di verdure agrodolci · 22
- Polpo alla piastra con pappa al pomodoro e zuppa paella · 22

Primi

- Spaghetto Pastificio Verrigni con ragout di canocchie, ristretto di cacciucco, lime e katsuobushi · 24
- Ravioli di patate al manzo all'olio di Rovato, doppio consommé, acetosa e salsa verde · 20
- Gnocco alle castagne con ripieno di bagoss, salmí di piccione e pomodoro confit · 22
- Risotto zucca, trippe di baccalà e ristretto al Campari e agrumi · 20
- Pacchero con ragù di guancia e pistilli di zafferano · 20

Secondi

- Secreto di Pata Negra con roesti di patate, chorizo e ristretto al whisky torbato · 26
- Pecora alla griglia con salsa al prezzemolo, aglio e funghi porcini · 26
- Controfiletto di cavallo con terrina di foie gras, cipolla fondente, melograno e zucca · 26
- Trancio di rombo cotto sull'osso nel suo ristretto, scarola con ripieno di patate, pinoli e uvetta · 26
- Baccalà in olio cottura con salsa al Franciacorta pak choi lenticchie e zenzero · 20

Dessert

- Semifreddo al ribes nero con il suo sorbetto, salsa al cioccolato bianco e pepe timut · 10
- Sfoglie di zucchero con liquirizia, vellutata al caramello, biscotto al cacao e sorbetto alla birra artigianale Curtense e lime · 10
- Tartelletta al passion fruit con meringa, gelato al fior di latte e timo · 10
- Il nostro Tiramisù · 10
- Selezione di formaggi con marmellate e miele, pan brioche caldo 6 pezzi · 15