

ANTIPASTI

Carpaccio di cervo con coulis di lamponi e cioccolato fondente <i>Deer carpaccio with raspberry sauce and dark chocolate</i>	€	20.00
Flan di patate con petali di culaccia <i>Potatoes pie with raw ham</i>	€	18.00
Tagliatelle di calamaro, bottarga del Sebino e clementine <i>Squids with lake fish bottarga and clementines</i>	€	18.00
Millefoglie di polenta con sardine di Montisola e riduzione al Franciacorta <i>Crunchy polenta with sardines from Montisola and Franciacorta wine sauce</i>	€	18.00

PRIMI PIATTI

Risotto al profumo di limone e persico dorato <i>Lemon scented risotto with fried perch</i>	€	20.00
Tagliatelle ai funghi porcini <i>Tagliatelle with porcini mushrooms</i>	€	18.00
Casoncelli alla bresciana <i>Home made meat ravioli with melted butter and sage</i>	€	18.00
Vellutata di zucca con semi di girasole <i>Cream of pumpkin soup with sunflowers seeds</i>	€	15.00

SECONDI PIATTI

Medaglione di vitello su crema di zucca e zenzero <i>Fillet of veal with pumpkin and ginger cream</i>	€	23.00
Filettino di cervo al profumo di sottobosco <i>Fillet of deer with wood scents</i>	€	25.00
Gamberi spadellati con fagioli cannellini e peperoncino <i>Sauteed shrimps with cannellini beans and chili</i>	€	22.00
Trancio di coregone croccante con salsa agrumata e crema di patate <i>Lavaret slice with citrus fruit sauce and potatoes cream</i>	€	20.00

MENU DEGUSTAZIONE

(Il Menu è servito per tutto il tavolo - *Per table only*)

Millefoglie di polenta con sardine di Montisola e riduzione al Franciacorta
Crunchy polenta with sardines from Montisola and Franciacorta wine sauce

Casoncelli alla bresciana
Home made meat ravioli with melted butter and sage

Trancio di coregone croccante con salsa agrumata e crema di patate
Lavaret slice with citrus fruit sauce and potatoes cream

Torta di rose con salsa al Moscato
Rose shaped yeast cake with Moscato wine sauce

€ 49.00 a persona/per person

Bevande escluse, coperto incluso
Drinks not included, cover charge included

Coperto € 3.00 a persona - Cover charge € 3.00 per person

Alcuni prodotti possono aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura al fine di conservare tutte le proprietà organolettiche e di garantire, con una scrupolosa catena del freddo, la migliore conservazione. Alcuni piatti contengono nutrienti fonti di allergie; per la vostra sicurezza vi consigliamo di consultare il foglio illustrativo che potete richiedere al nostro staff.

Some products may have been subjected to temperature abatement in order to maintain all their organoleptic properties and to guarantee the best preserving conditions. Some dishes may contain allergens. You can ask our staff for the concerning information leaflet.