

## ANTIPASTI

Gli affumicati del lago <i>Smoked lake fish selection</i>	€ 18.00
Culaccia con la nostra giardiniera <i>Raw ham with pickled vegetables</i>	€ 18.00
Pomodoro di gambero con crema di burrata profumata al lime <i>Shrimp tartare with lime-scented burrata cream</i>	€ 18.00
Testina di vitello con salsa verde e chips di polenta di Palazzolo <i>Head of veal with Italian green sauce and polenta from Palazzolo chips</i>	€ 18.00
Insalatina di cereali con feta, verdure e salsa al basilico <i>Cereal salad with feta, vegetables and basil sauce</i>	€ 15.00

## PRIMI PIATTI

Risotto al Brut di Franciacorta con fonduta leggera di robiola <i>Risotto with Franciacorta sparkling wine and cheese fondue</i>	€ 18.00
Casoncelli alla bresciana con burro profumato alla salvia <i>Home-made meat ravioli with butter and sage</i>	€ 15.00
Spaghettoni di Gragnano con vongole e bottarga <i>Gragnano spaghetti with clams and bottarga</i>	€ 18.00
Gnocchi di patate viola con pomodorini e basilico <i>Purple potato gnocchi with cherry tomatoes and basil</i>	€ 15.00
Gazpacho di frutti rossi con capasanta scottata <i>Red fruit gazpacho with roasted scallop</i>	€ 13.00

## SECONDI PIATTI

Lombatina di vitello in crosta alle erbe <i>Veal loin in herbs crust</i>	€ 22.00
Calamaro scottato su caviale di melanzana, pomodoro candito e passion fruit <i>Grilled squid with aubergine, tomato confit and passion fruit</i>	€ 20.00
Salmerino con guazzetto ai gamberi di lago <i>Char with lake shrimp guazzetto</i>	€ 20.00
Cilindro di verdure con riduzione al balsamico e mentuccia <i>Assortment of vegetables with balsamic vinegar and mint</i>	€ 13.00
Petto d'anatra alla crema di cassis e mirtilli <i>Duck breast with cassis cream and blueberries</i>	€ 22.00

## MENU DEGUSTAZIONE

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

Gli affumicati del lago  
*Smoked lake fish selection*

Risotto al Brut di Franciacorta con fonduta leggera di robiola  
*Risotto with Franciacorta sparkling wine and cheese fondue*

Salmerino con guazzetto ai gamberi di lago  
*Char with lake shrimp guazzetto*

Crema bruciata alla lavanda  
*Broiled custard scented with lavender*

€ 45.00 a persona/per person

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

---

Coperto € 2.00 a persona - Cover charge € 2.00 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.*