



Menù degustazione

€ 45,00

Culatta di Tonino con focaccia al rosmarino (1,12)
Sformatino** saporito agli asparagi con salsa al parmigiano (3,7)
Strudel pasta sfoglia*** ripieno alle verdure (1,3,7,8,11)

Risotto al Franciacorta con sauté di gamberi (2,3,4,6,7,9,12)
Casoncelli di Barbariga fatti a mano ripieni di bagoss con datterini gialli e
maggiorana (1,3,7,9)

Trancio di branzino in crosta di pane aromatico con pesto di basilico e
verdure saltate (1,3,4,7,10,12)
Guancialino di maiale** cotto a bassa temperatura funghi cardoncelli e cicoria
spadellata (7,9,12)

Dessert a cura dello chef (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Comprende:

Coperto

Acqua trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso di nostra selezione (12)

Caffè