

Antipasti

Code di gamberi** in tempura croccante
con salsa al rafano e misticanza di verdure (1,2,3,10)
€ 16,00

Salmone marinato alle erbe,
insalata di cavolo rosso e salsa allo yogurt (1,4,7,12)
€ 15,00

Culatella di Tonino*
burrata fresca e croissant salato** (1,7,9,12)
€ 18,00

Battuta di manzo*
con puntarelle, crostini e salsa tartara (1,9,10)
€ 18,00

Uovo morbido con asparagi
e fonduta di grana padano (1,3,7)
€ 14,00



Primi Piatti

Risotto al Franciacorta
con punte di asparagi e caviale arancione (3,4,9,12)
€ 16,00

Spaghettoni alla chitarra
con vongole**, pomodorini e crumble di pane aromatico (1,4,12,14)
€ 15,00

Mezzi paccheri di grano duro con Gran Tonale
pepe nero e guanciale croccante (1,7,12)
€ 16,00

Casoncelli di Barbariga ripieni di Bagoss
con datterini gialli e maggiorana (1,3,7,9)
€ 15,00

Vellutata di piselli**
con perle di parmigiano (3,7,9)
€ 13,00

Secondi Piatti

Trancio di branzino
con pomodorini, capperi, olive nere (4,7,12)
€ 18,00

Filetto di trota del lago**
arrostita al finocchietto, con salsa lattuga e sauté di verdure (1,3,4,7,10,12)
€ 18,00

Filetto di manzo al Curtefranca,
carciofi** e crema morbida di patate (7,9,12)
€ 25,00

Guancialino di maiale** cotto a bassa temperatura
funghi cardoncelli e cicoria spadellata (7,9,12)
€ 18,00

Millefoglie di melanzane
con salsa al basilico (1,7,12)
€ 16,00

Orologio di formaggi del territorio
con confetture fatte in casa, mostarda di frutta e miele locale (7,9,10)
€ 16,00

Contorni

€ 5,00

Insalata mista

Misto di verdure cotte

Purè di patate (7)

Patatine fritte**

* Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

** Prodotto Surgelato

*** Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito. Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.





Vini alla mescita

Franciacorta DOCG Animante - Barone Pizzini
€ 8,00

Franciacorta DOCG Brut 61 – Guido Berlucchi
€ 8,00

Franciacorta DOCG Rosè 61 – Guido Berlucchi
€ 8,00

Curtefranca DOC Rosso - Barone Pizzini
€ 5,00

Curtefranca DOC Bianco Polzina - Barone Pizzini
€ 5,00

Curtefranca DOC Rosso – Ricci Curbastro
€ 5,00

Curtefranca DOC Bianco – Ricci Curbastro
€ 5,00