

*Culatello aromatizzato al Franciacorta*

*Carpaccio di Scottona marinato con burratina ruocla e seaglie di Parmigiano*

*Lombatina stagionata e giardiniera agrodolce*

*Fagottino di sfoglia con fonduta ai formaggi, carciofo e prosciutto crudo*

*Insalata di seppia e polpo con patate e olive Taggiasche*

*Spiedo di gamberi al bacon e pecorino sardo, Canestrelli gratinati*



**Scegliere due primi piatti tra:**

*Risotto al Brut della Franciacorta e mousse di formaggio*

*Vialone nano con code di gambero crema di basilico e pomodorini confit*

*Reginette di pasta verde ai funghi porcini,*

*Calamarata con salmone, tonno, spada affumicati*

*Ravioli al formaggio Bagoss mantecati alla crema di tartufo*



*Francio di salmone gratinato con verdure, Spiedino di salmone gamberi e seppie*

*Code di gambero al bacon su cialda croccante di pecorino e vellutata di zucchine*

*Grigliata mista gamberoni scampi branzino*

*Sorbetto al limone*

**Scegliere due portate di carne tra:**

*Piccatine ai funghi porcini e polentina, Tagliata di controfiletto di manzo,*

*Scamone di vitello arrosto, Manzo all'olio di Rovato*

*Filetto di maiale in crosta aromatica,*

*Patate aromatizzate al forno*



*Dolce Caffè con correzione*

*Vini Bianco e Rosso Curtefranca Acqua minerale frizzante e naturale*

*Spumante Moscato e Franciacorta Brut*

*Euro 62,00*

Sig

Adulti

Bambini

Data

Ora

Tel

Caparra €