

Aquarium

Culatello aromatizzato al Franciacorta

Magatello di Scottona marinato, bocconcini di bufala pistacchi ed extravergine

Lombatina stagionata rucola e grana

Cestino di sfoglia con fonduta agli scampetti e funghi porcini

Insalata di seppia e polpo al vapore pomodorini ed olive

Spiedo di gamberi al bacon e pecorino sardo

Seppioline ripiene al forno



Scegliere due primi piatti tra:

Risotto al Brut della Franciacorta e mousse di formaggio

Vialone nano ai frutti di mare e crema di tartufo

Crespelle dello chef (prosciutto fontina funghi porcini)

Calamarata ai pesci di mare leggermente affumicati

Ravioli al formaggio Bagoss mantecati con crema allo zafferano e noci



Scegliere due portate di carne tra:

Piccatine ai funghi porcini con polentina oppure

Tagliata di controfiletto di manzo, Scamone di vitello arrosto,

Filetto di maiale in crosta di pistacchi, Morbido di manzo al Franciacorta rosso

Patate aromatizzate al forno



Dolce Caffè con correzione

Vini Bianco e Rosso Curtefranca Acqua minerale frizzante e naturale

Spumante Malvasia dolce e Franciacorta Brut

Euro 54,00

Sig

Adulti n

Bambini n

Intolleranze

Data

Ora

Tel

Caparra €