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*

*Pescatrice agli aromi crema di patate e curcuma, Salmone gratinato con verdure*

*Gamberoni, scampi e branzino alla griglia*

*Sorbetto al limone*

***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 Caffe con correzione*

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

*Spumante Malvasia dolce e Franciacorta Brut*

*Euro 64,00*

*Sig* *Adulti n* *Bambini n* *Intolleranze*

*Data* *Ora* *Tel* *Caparra €*