

Aquarium

Antipasti

Culatello aromatizzato al Franciacorta

Magatello di Scottona marinato con granella di pistacchi e burratina Pugliese

Prosciutto cotto alla brace

Giardiniera di verdure Aquarium

Cestino di sfoglia con fonduta ai funghi porcini e code di gambero

Spiedino di gamberi al bacon e pecorino Sardo



Scegliere due primi piatti tra:

Risotto al Brut della Franciacorta con mousse di formaggio e cialda croccante

Crespelle dello chef (prosciutto - fontina - funghi porcini)

Calamarata ai pesci di mare leggermente affumicati

Ravioli farciti al salmone mantecati con crema di bottarga di Muggine



Scegliere due portate di carne tra:

Piccatine ai funghi porcini con polentina

Tagliata di controfiletto di manzo Scamone di vitello arrosto

Morbido di manzo alla Rovatese all'extravergine d'oliva

Patate aromatizzate al forno



Torta personalizzata (mimosà, chantilly, meringata, mellifoglie, st. honore)

Caffè con correzione

Vini Bianco e Rosso Curtefranca Acqua minerale frizzante e naturale

Spumante Moscato dolce e Franciacorta Brut

Euro 55,00 per persona

Sig

Adulti n

Bambini n

Intolleranze

Data

Ora

Tel

Caparra €