

# 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*

*Insalata di seppia e polpo al vapore con pomodorini ed olive*

*Spiedino di gamberi al bacon e pecorino sardo      Canestrelli gratinati al forno*



### 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*



### Portata di pesce

*Filetto di spigola ai ferri o al gratin con verdure      Sorbetto al limone*

### 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*

*Patate aromatizzate al forno*



*Torta personalizzata (mimosa, chantilly, meringata, millefoglie, st. honore)*

*Caffè con correzione*

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

*Spumante Moscato dolce e Franciacorta Brut*

*Euro 62,00 per persona*

Sig                                      Adulti n                                      Bambini n                                      Intolleranze

Data                                      Ora                                      Tel                                      Caparra €