



Sempre disponibile ad eccezione di sabato sera e domenica a pranzo

Menu Franciacorta

2 portate € 33

Menu Franciacorta

3 portate € 42

Il menu comprende:

Coperto, acqua trattata naturale e gassata, vino bianco o rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup, caffè

Antipasti

Tagliere di salumi** e formaggi del territorio con giardiniera artigianale e gnocco fritto* (7,8,9,12)

Luccio* in condimento Gardesano sedano croccante, olive e prezzemolo (4,8,9,12,13)

Tortino alla zucca su fonduta di stracchino del Lago d'Iseo e mandorle tostate (3,7,8,9,12)

Primi Piatti

Risotto alla formaggella nostrana con lamelle di porcini trifolati* (3,6,7,9,12)

Paccheri di grano duro al ragù di pesce di lago (1,3,4,6,9)

Malfatti della tradizione bresciana con ragù d'oca e scaglie di Gran Tonale (1,3,6,7,9,12)

Secondi Piatti

Manzo all'olio alla rovatense con patate prezzemolate schiacciate (1,3,4,5,6,7,8,11,12)

Roulade di coregone con broccoletti e scamorza affumicata, polvere di pane aromatico e vellutata di panais (1,3,4,5,6,7,8,9,11,12)

Capretto alla bresciana con crema di mais (6,7,9,12)