Menù Degustazione

Include coperto, acqua trattata naturale e gassata,
vino bianco e rosso Curtefranca DOC Barone Pizzini (12) , caffè

50,00 €

Antipasti

Tagliere di salumi del territorio - Salame di Montisola, lardo, coppa, bresaola di barbina Franciacortina, lonzino e fiocco di prosciutto - con insalatina di nervetti, giardiniera e peperoni lombardi
(1,2,3,4,5,7,8,9,10,12,13)

Baccalà* mantecato all'olio del Sebino su crostone di polenta
(3,4,7,9,12)

Primi Piatti

Risotto al Franciacorta con salmerino affumicato a freddo
(3,4,6,7,9,12)

Maccheroncini al torchio*, stracotto di ossobuco di barbina e fonduta alla Rosa Camuna
(1,3,6,7,9,10,12)

Secondi Piatti

Trota salmonata* su vellutata di cavolfiore ed erbette nostrane
(4,9)

Manzo* all'olio di Rovato con polenta
(1,3,4,6,7,8,9,10,11)

Dessert a cura dello chef*
(1,3,6,7,8,10,12,13)

Caffè