

## **Antipasti**

### **Selezione di salumi**

con giardiniera di verdure e gnocco fritto\*\* (1,7,9,12)

€ 14,00

### **Tartare\* di Fassona**

con pan brioche fatto in casa e tostato (1,3,4,7,10,12)

€ 18,00

### **Carne salata**

con mousse di caprino aromatizzato al lime e veletta al sesamo\*\* (1,3,6,7,8,11,12)

€ 12,00

### **Tomino al forno in pasta kataifi\*\***

con marmellata di cipolla e mostarda di clementine candite (1,7,10,12)

€ 12,00

### **Parmigiana di zucchini\*\*\***

con rostì di patate (1,3,6,7)

€ 10,00



## **Primi Piatti**

**Risotto al Franciacorta rosé**  
con punte di asparagi\*\* e confettura di fragole (3,6,7,9,12)  
€ 14,00

**Spaghettoni alla chitarra**  
al cacio e pepe con fave croccanti\*\* (1,3,7)  
€ 13,00

**Paccheri di grano duro in salsa ai 3 pomodori**  
con scaglie di ricotta stagionata (1,3,7,9)  
€ 12,00

**Chicche di patate**  
su crema di barbabietola e fonduta al castelmagno (1,3,6,7,8,9)  
€ 12,00

**Raviolo di pasta fresca\*\*\***  
ripieno alla mediterranea su crema di melanzane affumicate\*\*\* e colatura di burrata  
(1,3,6,7,9)  
€ 14,00



## **Secondi Piatti**

**Filetto di maialino\*\*\***  
su fonduta di pecorino e marmellata di ananas (3,6,7)  
€ 14,00

**Tagliata di puledro alla Robespierre**  
con rucola e grana (6,9,12)  
€ 18,00

**Costolette d'agnello\*\* al forno con panure aromatica,**  
salsa bordolese, chips di patate e carciofo fritto (1,3,4,6,7,12)  
€ 22,00

**Orecchia d'elefante\*\*\***  
alla milanese con patate saporite (1,3,6,7)  
€ 25,00

**Grigliata di carne alla brace**  
Tomahawk\*\*, galletto\*\*, costine di maiale\*\*\*, pancia di cinta senese\*\*\*, luganiga della Franciacorta\*\*\*, costolette di agnello\*\*\*, accompagnata da verdure alla griglia e patate al cartoccio (6,9,12)  
(per 2 persone)  
€ 50,00

**Tomahawk alla brace (6,9,12)**  
€ 25,00

**Galletto alla brace (6,9,12)**  
€ 15,00

**Costolette di agnello alla scottadito (6,7,9,12)**  
€ 18,00

**Orologio di formaggi del territorio**  
con confetture fatte in casa, mostarda di frutta e miele locale (7,10)  
€ 16,00

## Contorni

€ 4,00

Insalata mista

Verdure alla griglia

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro\*\* (7)

Cipolle spadellate (6,9)

\* Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

\*\* Prodotto Surgelato

\*\*\* Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito. Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001

### “Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

  
Il Responsabile H.a.c.c.p.



## **Vini alla mescita**

Franciacorta DOCG Animante - Barone Pizzini  
€ 7,00

Curtefranca DOC Rosso - Barone Pizzini  
€ 5,00

Curtefranca DOC Bianco Polzina - Barone Pizzini  
€ 5,00

Spumante Brut Selezione PNG - Manessi  
€ 5,00

Curtefranca DOC Selezione PNG Rosso - Manessi  
€ 3,00

Curtefranca DOC Selezione PNG Bianco - Manessi  
€ 3,00