



Menu degustazione

45,00

- Marlin marinato* con mousse di formaggio e salsa al mango* (4,7)
Code di gambero* al vapore e veletta ai cereali (1,2,3,6,7,12)
Arista affumicata al legno di faggio con julienne di finocchio marinato (12)
Flan al topinambur* (3,7)
Sfogliatina alle erbette* (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)
- Selezione di salumi** e formaggi con giardiniera artigianale (7,9,12)
- Risotto al Franciacorta brut con crumble di basilico (3,6,7,9,12)
Fusilli di pasta fresca con dadolata di mare* e julienne di verdure
(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)
- Tagliata alla Robespierre (6,9,12)
Grigliata di gamberoni* (2,4,12,14)
- Dessert a cura dello chef* (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè

Comprende:

Coperto

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso Curtefranca Selezione PNGroup (12)

Caffè