



# Menu degustazione

45,00

Duetto di marlin marinato\* e code di gambero\* su cremoso al mango\* (2,4,12)

Mousse delicata e crostino integrale (1,3,6,7)

Lombo di maialino leggermente affumicato, finocchio all'olio di oliva e rucola (12)

Gratin di patate\* (3,7)

Sfogliatina alle verdure\* (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Selezione di salumi\*\* e formaggi con giardiniera artigianale (7,9,12)

Risotto mantecato alle erbe\* con riduzione al Franciacorta (3,6,7,9,12)

Fusilli trafiletti al bronzo con ragù di mare\* e flocchi di pomodoro disidratato

(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Tagliata alla Robespierre con patate saporite (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