

MENÙ PASQUA

9 Aprile 2023



*Mondeghilo di zucca, crème fraîche alla senape

Lonzino stagionato, cavolo cappuccio marinato e mostarda

Songino, pere fritte, caprino passato di Montevercchia, Olio Laudemio

-

Riso Carnaroli al Franciacorta, luganega, rosmarino

-

Trancio Fassona Piemontese,
demi-glace allo Sherry

Agnello in guazzetto alle erbe fini

Verdure dall'orto

-

*Colomba artigianale, crema di mascarpone

Passito

Caffè

€ 75,00 *vini esclusi*

€ 82,00 *vini inclusi*

-

escluso agnello

€ 74,00 *vini inclusi*

MENÙ Vegetariano

9 Aprile 2023



*Mondeghilo di zucca, crème fraîche alla senape

Tartare asparagi al limone, cavolo cappuccio, mostarda

Songino, pere fritte, caprino passato di Montevercchia, Olio Laudemio

-

Riso Carnaroli al Franciacorta, rosmarino, grana di capra

-

Sfoglia di verdure,
fondue di zola, radicchio

Insalata, uovo fondente, bietolarossa,
miele, Aceto Balsamico Dop

-

*Colomba artigianale, crema di mascarpone

Passito

Caffè

€ 75,00/persona

vini esclusi

MENÙ PASQUETTA

10 Aprile 2023



*Mondeghilo di carne, salsa tonnata

Crostone di pane integrale, caprino, pancetta, miele

Spiedino di luganega, coulis di peperone bruciato

-

Mezzopacchero, ragù di manzo glassato e fondo bruno

-

Tartare di Fassona appena scottata,

cipolla caramellata, scaglie di Latteria di Capra della Valtellina, Salsa Olandese

Carne grigliata a passaggio

Costine di maiale, punta di petto di Fassona marinata, salamella spianata

Verdure dall'orto

-

*Strudel di mele e cacao,
gelato alla crema e cannella

Caffè

€ 65,00/persona
vini inclusi

MENÙ Vegetariano

10 Aprile 2023



*Mondeghilo di zucca, crème fraîche alla senape

Tartare asparagi al limone, cavolo cappuccio, mostarda

Songino, pere fritte, caprino passato di Montevicchia, Olio Laudemio

-

Riso Carnaroli al Franciacorta, rosmarino, grana di capra

-

Sfoglia di verdure,
fondue di zola, radicchio

Insalata, uovo fondente, bietolarossa,
miele, Aceto Balsamico Dop

-

*Colomba artigianale, crema di mascarpone

Passito

Caffè

€ 65,00/persona
Vini inclusi

MENU BIMBI



Antipasto di salumi

-

*Lasagnetta al ragù di fassone

-

Spiedino di salsiccia,
crema di patate

-

*Crostata al cioccolato

-

Bevande incluse

€ 35,00/bimbo



* I piatti con glutine verranno sostituiti con proposte gluten free

Abbinamento vini

1 bottiglia ogni 2 persone

€ 12,00/persona

Riesling Doc, az.agr. Manuelina

Pinot Nero OP Doc, az.agr. Manuelina

€ 18,00/persona

Franciacorta Brut Dogc 25, Fratelli Berlucchi

Valpolicella Ripasso Sup. Doc Monti Garbi, Tenuta Sant'Antonio



La piccola carta vini

*Cretarium Brut Nature,
Podere Castel Merlo_€ 45.00*

*Collio Bianco Bràtinis 2018,
Gradis'ciutta_€ 33.00*

*Valpolicella Superiore 2015,
Roccolo Grassi_€ 42.00*

*Cabernet Sauvignon Le Difese Toscana Igt,
Tenuta San Guido_€ 45.00*