

# FONDOBRUGAROLO

## La piccola carta

*Adatta a tavoli fino ad un max di 6 ospiti*

### Antipasti

Mousse di fagioli neri, rapa bianca, semi di senape, Holzhofer\_€ 18

*(contiene latte, solfiti, sedano, senape)*

Selezione di salumi dal nostro Laboratorio Agricolo con Giardiniera\_€ 20

*(contiene solfiti, sedano)*

Pancetta, finocchio, Kimchi, arancia, crumble salato\_€ 18

*(contiene glutine, latte e derivati)*

Selezione di formaggi dalle valli, confettura, frutta al cubo\_€ 18

*(contiene latte e derivati, solfiti, può contenere tracce di glutine)*

### Primi

Riso Carnaroli, pistilli di Zafferano, polvere di funghi porcini, crema di Grana\_€ 22

*MIN. 2 PERSONE (solfiti, sedano, latte e derivati)*

Ravioli, agnello con la sua demi glace, limone grattugiato\_€ 20

*(contiene glutine, solfiti, sedano, latte e derivati)*

Gnocchi "sbatui", burro alla salvia, fondue, curcuma, guanciaie croccante\_€ 20

*(contiene latte e derivati, glutine)*

# FONDOBRUGAROLO

## Secondi con contorno dall' orto

Tartare di manzo, chips di Topinambur, ristretta di vino passito\_€ 22  
*(contiene latte, glutine, solfiti)*

Filetto di maiale al punto rosa, birra ambrata, salsa Ponzu, cime di rapa\_€ 20  
*(contiene glutine, soia, latte e derivati)*

Filetto di manzo alla brace, salsa Bernese, nuvola di cavolo cappuccio \_€ 32  
*Frollatura 30 giorni - (contiene latte e derivati, uova, solfiti)*

Topinambur, terra di cacao, crema di broccolo, peperoncino \_€ 18  
*(contiene latte e derivati, glutine)*

## Dessert

Frolla, curd al limone, meringa italiana\_€ 9  
*(contiene glutine, uova, latte e derivati)*

Crema di mascarpone, crumble salato, mandorle\_€ 8  
*(contiene glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio)*

Sacher \_€ 10  
*(contiene glutine, solfiti, uova, latte e derivati)*

Coperto € 4 – Acqua\_€ 2,50 - Caffè\_€ 2

---

## MenuDegustazione

*Menù alla cieca composto da 5 portate  
Per gruppi numerosi il menù viene concordato preventivamente*

**\_€ 55/persona**  
Coperto incluso

Disponibile menu bimbi  
€ 20 (antipasto e primo) - € 30 (con secondo piatto)