

# *I menù*

## *Menù Degustazione*

UN MENÙ CHE LASCIA IL GIUSTO SPAZIO ALLO CHEF.  
SARETE TRASPORTATI IN UN'ESPERIENZA DI GUSTO CON I MIGLIORI  
PRODOTTI DI GIORNATA.

IL MENÙ PREVEDE DUE ANTIPASTI, UN PRIMO,  
UN SECONDO E IL DOLCE.

SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO  
EURO 60,00 PER PERSONA

A menu that leaves the right space for the chef.  
You will be transported to a taste experience with the best  
products of the day.

The menu includes two appetizers, a first course,  
a second and dessert.

Served for the whole table  
Euro 60.00 per person

## *Menù Turistico*

UN PRIMO, UN SECONDO CON CONTORNO  
A SCELTA TRA LE PROPOSTE DEL GIORNO  
A first course, a second course, the side dish  
to be chosen among the proposals of the day

(SOLO PER CENA)  
(only for dinner)

EURO 25,00

COPERTO - COVERED CHARGE  
€ 3,00

# Antipasti

BATTUTA DI PECORA GIGANTE BERGAMASCA GRASS FED CONDITA CON OLIO  
EXTRAVERGINE D'OLIVA DEL NOSTRO PARCO, MORE E STRACCIATELLA  
Giant grass fed Bergamasca sheep meat with extra virgin olive oil from our  
park, blackberries and stracciatella

€ 18,00

ANGURIA ALLA BRACE, FONDUTA DI CACIOCAVALLO PODOLICO, AGONE  
DEL LAGO D'ISEO ESSICCATO E UOVO MARINATO  
Grilled watermelon, podolico caciocavallo cheese fondue, agone  
of lake Iseo and marinated egg

€ 16,00

CUORE DI MERLUZZO MANTECATO, SPUMA DI PATATA VIOLA  
PETALI DI CARCIOFO CROCCANTE  
Creamed cod, purple potato mousse  
crunchy artichoke petals

€ 16,00

LA NOSTRA TAVOLOZZA DI MARE  
CAPASANTA, CALAMARO, SCAMPO, GAMBERO ROSSO E CARPACCIO  
DI PESCATO IN DIVERSE CONSISTENZE CON SELEZIONE DI FRUTTI ESOTICI  
Our sea palette

Scallops, squid, scampi, red shrimp and carpaccio  
of fish in different textures with a selection of exotic fruits

€ 24,00

# Primi piatti

## SAPORI D'ORIENTE

RISOTTO CON SALSA PONZU, ESTRATTO DI POMPELMO, LIME  
KATSUOBUSHI E SCORZE D'ARANCIA CANDITA

Flavors of the East

risotto with ponzu sauce, grapefruit extract, lime  
katsuobushi and candied orange

€ 16,00

BOTTONI CON CUORE FONDENTE DI TOPINAMBUR  
AL RAGÙ BIANCO D'AGNELLO

buttons with heart of Jerusalem artichoke  
with white lamb ragù

€ 16,00

SPAGHETTONI AZ. FELICETTI, SALSA AL NERO DI SEPPIA  
E RIDUZIONE DI CROSTACEI, CRUDITÈ DI GAMBERO ROSSO DI SICILIA

Spaghettoni az. felicetti, cuttlefish ink sauce  
and reduction of crustaceans, crudité of Sicilian red shrimp

€ 18,00

GNOCCHI DI PATATE ALLA ERBE DI STAGIONE CON ANIMA FILANTE DI  
GORGONZOLA DOP E COSCETTE DI RANA CROCCANTI

Potato gnocchi with seasonal herbs with a gorgonzola cheese  
and crispy frog legs

€ 15,00

## *Secondi Piatti*

SPIGOLA D'ALTURA CON ESTRAZIONE DI POMODORO COSTOLUTO,

FRUTTI DEL CAPPERO E SPUGNA DI BASILICO

Sea bass with Costoluto tomato extraction,

caper fruits and basil sponge

€ 25,00

RIBS DI MAIALINO GLASSATE CON SENAPE E MIELE,

COMPOSTA DI MELE GRANNY SMITH E MISTICANZA

Ribs of suckling pig glazed with mustard and honey with

granny smith apple compote and mixed salad

€ 18,00

FILETTI DI PESCE PERSICO CON PUREA DI CAROTE E

CREMA DI SCALOGNO FERMENTATO

Perch fillets with carrot puree and

fermented shallot cream

€ 20,00

## *I Grandi Classici*

COSTATA DI MANZO SELEZIONE GRASS FED CON FROLLATURA  
DI 40 GIORNI SERVITA CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE ARROSTO

PEZZATURA SUPERIORE AL KG

Beef steak, grass fed selection with maturation

of 40 days served with grilled vegetables and roasted potatoes

Size greater than kg

€ 5,50 PER ETTO

VITELLO IN DOPPIA PANATURA CROCCANTE SERVITO CON MISTICANZA

E TARTARE DI POMODORI AL BALSAMICO

PEZZATURA CIRCA 600GG

Veal in double crunchy breading served with mixed salad

and tomato tartare with balsamic vinegar

Size about 600 days

€ 30,00

# Formaggi

UN ACCURATA SELEZIONE DI FORMAGGI CON VARIE STAGIONATURE  
E LAVORAZIONI ACCOMPAGNATI DA MARMELLATE CASERECCE E MILELE

A careful selection of cheeses with various ages  
and processing accompanied by homemade jams and milele

€ 15,00

# Dessert

TARTELLETTA CON CREMA AL LIMONE DI SORRENTO  
E MERINGA AL BASILICO

Tartlet with Sorrento lemon cream  
and basil meringue

€ 8,00

TORTA AL CIOCCOLATO CON COMPOSTA DI FRAGOLINE DI BOSCO  
Chocolate cake with wild strawberry jam

€ 8,00

MOUSSE AL PISTACCHIO CON FROLLA AL SALE MALDON  
Pistachio mousse with maldon salt pastry

€ 8,00

CREMA DI AMARETTI E PESCHE  
Amaretti and peach cream

€ 8,00

RUM PLANTATION XO 20 ANNI SERVITO CON SELEZIONE  
DI CIOCCOLATI FONDENTI

Rum plantation x or 20 years served with selection  
of dark chocolates

€ 15,00