

Menu di Natale



Antipasti

Marlin marinato con spuma di burro aromatizzato e crostino ai cereali

Insalatina dei mare in conchiglia

Lombo cotto a bassa temperatura, emulsione all'olio Evo e verdure croccanti

Gratin di patate e asparagi

Strudel in sfoglia Ricotta e spinaci

Primi piatti

Risotto al Franciacorta brut, punte di asparago e formaggella di Tremosine

Fusilli al ferretto con pesce spada, olive e capperi

Secondi piatti

Filetto di merluzzo in crosta di pane tarallo e lime

Guancetta di maialino cotto a bassa temperatura al vino rosso con polenta e patate al forno

Dolce

Pandoro farcito con pistacchio e cioccolato

Bevande incluse

Caffè

Vino bianco e rosso nostra selezione

Spumante Brut

Acqua minerale naturale e gassata

50€ a persona



Christmas menu



Antipasti

Marinated marlin with flavoured butter foam and cereal crouton

Seafood salad in a shell Low-temperature cooked loin, extra virgin olive oil emulsion and crunchy vegetables

Potato and asparagus gratin

Puff pastry strudel Ricotta and spinach

First courses

Risotto with Franciacorta brut, asparagus tips and Tremosine cheese.

Fusilli with swordfish, olives and capers.

Second courses

Cod fillet in a tarallo bread and lime crust.

Pork cheek cooked at low temperature in red wine with polenta and baked potatoes.

Sweet

Pandoro stuffed with pistachio and chocolate

Drinks included

Coffee, our selection of white and red wines, Brut sparkling wine, still and sparkling mineral water

€50 per person