



Antipasti

29.00 Toast croccante | scampo crudo | brodo di cedro Diamante

19.00 Spaghettono tiepido | bottarga | polvere di sarda | limone

19.00 Tartare di pomodoro | mozzarella | basilico | lavanda

20.00 Animelle di vitello | condimento alla Milanese

19.00 Vellutata di mandorla | vongole | olio Casaliva affumicato



Primi piatti

Paste secche e affini

19.00 Risotto | nocciola | acciuga
minimo 2 persone

19.00 Spaghetto | curcuma | grana di pecora |
scorza d'arancio | liquirizia

19.00 "Pasta e cipolla"
minimo 2 persone, prezzo a persona
Piatto vincitore del premio "Pastificio dei campi 2019"

Ravioli e paste fresche

19.00 Raviolo classico | ripieno Bresciano | Faraona arrosto

19.00 Raviolo di magro | ricotta di vacca | burro caprino

19.00 Tagliatella di polenta Quarantino | farro | fungo*

**varietà a detta del mercato.*

Secondi di pesce

25.00 Corvina alla brace | caciucco di cozze e scampi | coriandolo

27.00 Soaso alla coque | salsa di vongola

22.00 Lucioperca | olive | foglie di capperi | limone Madernina

Secondi di carne

25.00 Brasato di Bianca Val padana | purea di patate e sedano rapa

24.00 Quaglia cotta sui carboni | kumquat | fieno

26.00 Coniglio arrosto alla Bresciana | la sua salsa | quinto quarto



Territaria

*Menu degustazione, per tutto il tavolo, con richiami
al territorio locale e nazionale, collegamenti a
concetti e gesti tradizionali*

Brodo d'olive | olio extravergine Leccino

Castelfranco | carne salada

Raviolo classico | ripieno alla Bresciana | Faraona arrosto

Tagliatella di polenta Quarantino | farro | fungo*

Lucioperca | olive | foglie di capperi | limone Madernina

Pernice brasata di Bianca Val padana | purea di patate e sedano rapa

54.00

Abbinamento vini (5 calici da 0.6 cl) 35.00

**varietà a detta del mercato.*



Attrimenti

Menù degustazione per l'intero tavolo

8 portate

Soffritto all'italiana
carota | sedano | cipolla

Vellutata di mandorla | vongole | olio Casaliva affumicato

Tartare di pomodoro | mozzarella | basilico | lavanda

Riso | nocciola | acciuga

"Pasta e cipolla"

Piatto vincitore del premio "Pastificio dei campi 2019"

Corvina alla brace | caciucco di cozze e scampi | coriandolo

Animelle di vitello | condimento alla Milanese

Quaglia cotta sui carboni | kumquat | fieno

69.00

Abbinamento vini (8 calici da 0.6 cl) 49.00



Lista allergeni

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(allegato II Reg. UE 1169/2011)

Cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

PER CHI VOLESSE CONSULTARE IL MENU ALLERGENI LO RICHIEDA DIRETTAMENTE AL PERSONALE DI SALA PRIMA DELL'ORDINAZIONE.