



# Antipasti

29.00 Toast croccante | scampo crudo | brodo di cedri

19.00 Spaghettono tiepido | bottarga | sarda | limone

19.00 Tartare di pomodoro | mozzarella | basilico | lavanda

20.00 Animelle di vitello tostate | condimento alla Milanese

19.00 Vellutata di mandorla | vongole | Casaliva affumicata

20.00 Pescatrice morbida | lardo |  
brodetto leggero di cipolla caramellata

19.00 Ostrica alla griglia | olive | scalogno



# Primi piatti

## *Paste secche e affini*

19.00 Risotto | nocciola | acciuga  
minimo 2 persone

19.00 Linguine | aglio | olio | acqua di cappone

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 Bottoni di mandorle | colatura di pomodoro

19.00 Tagliatella tostata | farro | funghi

## *Secondi di pesce*

27.00 Corvina cotta sulle braci | caciucco di cozze | coriandolo

23.00 Lucioperca | olive | capperi | limone

26.00 Rombo | pesto di erbe | latte di capra | erba di vigna

## *Secondi di carne*

26.00 Manzo brasato | purè di patata e sedano rapa

24.00 Quaglia alla brace | kumquat | fieno

26.00 Coniglio | salsa d'arrosto



## *Prassimita*

*Menu degustazione per l'intero tavolo.*

*6 portate.*

*Richiami al territorio locale e nazionale, collegamenti a concetti e gesti tradizionali.*

Crema di limoni stagionati | battuto gardesano

Salmerino | salmoriglio

Millefoglie | carne marinata | radicchio

Raviolo classico | ripieno bresciano | faraona arrosto

Lucioperca | olive | capperi | limoni

Faraona | il suo grasso | pomodoro

59.00

Abbinamento vini facoltativo (5 calici da 0.5 cl)

38.00



## *Abbrimenti*

*Menù degustazione per l'intero tavolo.*

*9 portate.*

*Percorso contemporaneo, tra idee e concetti,  
nell'essenzialità del gusto e della personalità.*

Carota | sedano | cipolla

Ostrica alla griglia | olive | scalogno

Vellutata di mandorla | vongole | olio affumicato

Pescatrice | lardo | brodo leggero

Bottoni di mandorle | colatura di pomodoro

Risotto | nocciole | acciughe

Pasta | cipolla

Rombo | pesto di erbe | latte di capra | erbe di vigna

Quaglia alla brace | profumo di fieno | kumquat

79.00

Abbinamento vini facoltativo (9 calici da 0.5 cl)

55.00



## **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.