

MENU ESTATE 2021



FACILE...

Scegli almeno 2 piatti dai nostri menu degustazione

2 portate €80 p.p.

3 portate €110 p.p.

Piccola pasticceria €6 p.p.

Piccola Pasticceria + Dessert €15 p.p.

MOLTO FACILE...

Scegli un menu degustazione uguale per tutti i commensali

€95 p.p.

EASY!!!

.... Ci pensa lo Chef. Preparazioni in estemporanea!

(Menu degustazione uguale per tutti i commensali)

3 portate €75 p.p.

5 portate €95 p.p.

7 portate €120 p.p.

CRUDO...CRUDO...CRUDO...

Dal mare, 7 preparazioni rigorosamente CRUDE!

(Menu degustazione uguale per tutti i commensali)

€120 p.p.



MARE (menù servito esclusivamente per tutti i commensali)

RICCIOLA / OLIO / LIMONE

SCAMPO / PANZANELLA

CAPPASANTA TUTTA NERA

SPAGHETTI / RICCI DI MARE/ BURRATA

... per finire a Voi la scelta:

BRANZINO / EDAMAME/ POMODORO

o

GAMBERO / COCCO

Piccola Pasticceria

LIME / LIQUIRIZIA / MERINGA

TERRA (menù servito esclusivamente per tutti i commensali)

MANZO / CAVIALE

PICCIONE / RAPA ROSSA

FEGATO GRASSO D'OCA / PESCA

RAVIOLO D'ANATRA / TARTUFO

... per finire a Voi la scelta:

CONTROFILETTO / PATATE

o

AGNELLO / SPINACI

Piccola Pasticceria

ALBICOCCA / CIOCCOLATO / LAVANDA



ACQUA DOLCE (menù servito esclusivamente per tutti i commensali)

“KAUPI-TROTA”

LUCCIO / LAMPONE / TROPEANA

ANGUILLA / MELA VERDE

BIGOLI / SARDE / SCAMORZA

PERSICO / CAPPERI

Piccola Pasticceria

FRUTTA / VERDURA / SORBETTO

VEGETARIANO (menù servito esclusivamente per tutti i commensali)

MELONE / RAPA ROSSA / TE' FREDDO

CAVOLFIORE / TARTUFO / CECI

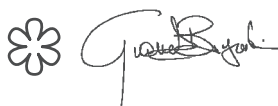
GNOCCHI / POMODORO / BASILICO

RISOTTO / FUNGHI / TARTUFO

ASPARAGI / NOSTRANO VAL TROMPIA (*dedicato ai ns amici di Visit Brescia*)

Piccola Pasticceria

CHEESE CAKE / MANGO / VANIGLIA



NOTA ALLA CLIENTELA

Siete pregati di fare presente eventuali allergie o intolleranze, considerato che la nostra cucina non e' dotata di laboratorio specifico per la celiachia e che in questo menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.

Vedi allegato II del REG CE 1169/2011 - Nota del Ministero della Salute n. 3574 del 06/02/2015.

Come previsto dalle normative vigenti, in questo locale e' utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature degli alimenti (-18°C).



LA RUCOLA
2.0



MICHELIN