

**ANTIPASTI**

Euro

Zuppetta fredda di San Marzano, peperone e cipolla di Tropea con gelato al basilico e olio DOP del Garda NG Ø	15
Fish and Chips alla bresciana (il fritto con i pesci del territorio) servito con salsa teriyaki agrodolce di mirin NG Ø	15
Carpaccio di storione marinato e leggermente affumicato, succo di arancia e julienne di finocchi NG Ø	18
Battuta di manzo condita con il tuorlo, l'erba cipollina e la senape, insalatina di cavolo cappuccio marinato e lingue di gatto salate NG Ø	15
Spalla cruda della Consorteria di Palasone e Salame Strolghino con il panfrutto salato e la nostra giardiniera NG Ø	15
Degustazione di Caviale Prestige Calvisius (10 gr.) con crostini, burro all'aneto e marmellata allo scalogno NG Ø	25

**PRIMI**

Crudaiola di paccheri con pomodorini scottati, aglio nero e mozzarella di bufala affumicata NG	15
Lune ripiene alla burrata e olive taggiasche, gamberoni e datterini confit	18
Casoncelli bresciani ripieni al brasato o al Bagoss	15
Maccheroncini al torchio conditi con il ragù di anatra e la gremolada (prezzemolo, aglio e scorza di limone) NG Ø	18
Risotto secondo la stagione e l'umore del cuoco NG Ø	20
Chitarra di pasta fresca condita al burro con il "lingotto" di caviale Calvisius NG Ø	25

**SECONDI**

Millefoglie di zucchine, menta e cialda di Fatulì (formaggio di capra leggermente affumicato) NG Ø	15
Rombo chiodato al forno, panatura in fiocchi, erbe mediterranee e maionese al rafano NG Ø	25
Filetto di coregone cotto al forno avvolto sulla mozzarella di bufala affumicata e le erbe NG	25
Tagliata di diaframma (scottona garronese veneta), salsa "bbq" leggermente piccante, insalata di spinacino e cipollotto agrodolce NG Ø	25