

## ANTIPASTI

- Soufflé di carciofi, fatuli (formaggio di capra leggermente affumicato) e tuorlo fondente NG 13
- Vellutata di piselli, timballo di ricotta di bufala fave e carpaccio di tartufo nero sott'olio NG 15
- Polpo arrostito e servito con la salsa barbecue, crema di topinambur e coulis di peperoni NG Ø 15
- Fish and Chips alla bresciana (il fritto con i pesci del territorio) con teriyaki agrodolce di mirin NG Ø 15
- Battuta di manzo condita con il tuorlo, l'erba cipollina e la senape, accompagnata da cipolle caramellate, nocciole tostate 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

- Mezzelune ripiene di mascarpone e asparagi, condite con il ristretto allo zafferano 18
- Maccheroncini alla crema d'uovo, storione affumicato e pecorino NG 18
- Risotto ai carciofi, lardo toscano e porro croccante NG Ø 18
- Casoncelli bresciani ripieni al brasato o al Bagoss 15
- Fettuccine condite con il ragù di ossobuco e la gremolada (prezzemolo, aglio e scorza di limone) NG Ø 18
- Chitarra di pasta fresca condita con il "lingotto" di caviale Calvisius NG Ø 25

## SECONDI

- Tarte Tatin di cipolle candite e spuma al caprino NG 15
- Filetto di salmerino alpino cotto al forno avvolto sulla mozzarella di bufala affumicata e le erbe NG 23
- Gamberoni e capesante scottati e serviti con la catalana di verdure rosse (scalogno, rape rosse e ravanelli) e la maionese al wasabi NG Ø 28
- Costolette di agnello spennellate alla senape, scottate e servite con le cimette di rapa e la salsa bernese NG Ø 23
- Tagliata di anatra, fondo all'arancia e insalatina di champignon NG Ø 23