

I NOSTRI DESSERT



CANNOLO SCOMPOSTO
ALLA RICOTTA DI CAPRA
MIELE E CIOCCOLATO

7€



CREMOSO ALLO YOGURT,
PESCHE E CIOCCOLATO
BIANCO

7€



CREME BRULÉE ALLA
VANIGLIA CON
CROCCANTE E SALSA AI
FRUTTI ROSSI

7€



SORBETTO AL CAMPARI
AFFOGATO IN
FRANCIACORTA SATÈN
CLARABELLA

7€



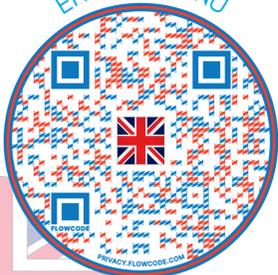
RISTORANTE AGRITURISMO



MENU CLASSICO



ENGLISH MENU



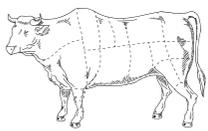
BUSINESS LUNCH

TUTTI I VENERDÌ
A PRANZO
2 PIATTI A SCELTA

28€

MENÙ

ANTIPASTI



TARTARE DI FASSONA,
FUNGHI PIOPPINI E JAMAR
(FORMAGGIO DI GROTTA
CARSIKA)

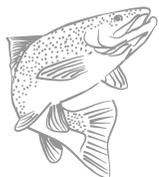
17€



MENÙ DEGUSTAZIONE

AGROITICA CLARABELLA
SAFORSI DEL LAGO D'ISEO

45€



TARTARE DI TROTA
AFFUMICATA, CETRIOLO E
GELATINA AL GIN TONIC

17€



**CUBO DI MELANZANA
GLASSATO, PEPPERONE E
PESCHE**

15€



SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI
PRESIDI SLOW FOOD CON
MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE

19€



PRIMI



RAVIOLI DI LUCCIO CON RAGÙ DI
COREGONE

17€



**TAGLIATELLE AL
TARTUFO NERO E
CREMA DI TALEGGIO**

17€



RISO CARNAROLI RISERVA
SAN MASSIMO ALLA RET CON
AGLIO NERO, SALVIA E
SCORZA DI AGRUMI DEL
SEBINO (MIN 2 PERSONE)

18€



GNOCCHETTI DI PATATE
CON TINCA, POMODORI
SECCHI E
OLIVE TAGGIASCHE

18€

SECONDI



SALMERINO, PEPERONI,
MORBIDO DI PATATE AL
BASILICO E PORRO FRITTO

18€



FUNGHI PORCINI, CREMA DI
FRANCIACORTA,
PISELLI E POMODORINI
CONFIT

17€



FILETTO DI MAIALE CON
PUREA DI PATATE, FICHI E
ANICE

17€



**SELEZIONE DI
FORMAGGI**
PRESIDI SLOW FOOD E
DI ALPEGGIO

17€



NO GLUTINE/ GLUTEN FREE

NO LATTOSIO/NO LACTOSE

VEGETARIANO / VEGETARIAN

PRESIDIO SLOW FOOD