



Menu Degustazione

ANTIPASTI

Battuta di Vacca Vecchia, caviale al tartufo e salsa alle due uova

Capesante scottate, maionese di mare con ciliegie alla piastra
e cuore di lattuga al sambuco

Franciacorta Brut az. QUADRA QBLACK

PRIMI

Il "RE" Casoncello dello Chef

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" con tartare di pesce bianco marinato,
gocce di pesca al Franciacorta e crumble di prezzemolo

Dolcetto d'Alba az. BREZZA

SECONDI

Trancio di ricciola con panzanella di frutta e verdure su crema di pomodoro

Negroamaro Diecianni az. FEUDI DI GUAGNANO

DESSERT

Nuvola di vaniglia con sfoglia croccante al caramello e amarene sciropate

Acqua Panna e San Pellegrino



Tasting Menu

STARTER

Beef tartare, truffle caviar and special eggs sauce

Seared scallops, fish's mayonnaise with grilled cherries and elder lettuce

Franciacorta Brut az. QUADRA QBLACK

FIRST COURSES

The "Chef's Casoncello"

Carnaroli risotto "Riserva San Massimo" with marinated fish tartare,
Franciacorta wine peach drops and parsley crumble

Dolcetto d'Alba az. BREZZA

SECOND COURSES

Amberjack with fruits and vegetables Panzanella salad and tomato cream

Negroamaro Diecianni az. FEUDI DI GUAGNANO

DESSERT

Vanilla mousse with caramel puff pastry and black cherries in syrup

Panna e San Pellegrino Water