



IL  
GIARDINO  
SAPORE DI FRANCIACORTA

MENÙ ESTIVI  
da marzo a ottobre

+39 030 657195 | [info@ilgiardinofranciacorta.it](mailto:info@ilgiardinofranciacorta.it)



## TULIPANO

### ANTIPASTI

Flan al cavolo romanesco e broccoletti, vellutata di carote e zenzero, chips di Grana Padano DOP

Crudo di Parma 18 mesi "Graziano Casa"

### PRIMI

Risotto speziato mantecato alla scamorza bianca, crumble di salsiccia e crema all'amarone

La nostra pasta fresca con crema di piselli, asparagi trifolati e scaglie di Castelmagno

### SECONDI

Arista di maialino al forno, demi glacé al Franciacorta, sauté di erbe

Tagliata alla Gregorio, rucola, patate al forno

### DOLCE

Dolce personalizzato

Acqua e Caffè

Dalla nostra cantina, selezione Il Giardino:  
vino bianco "Aegle"  
vino rosso "Espere"

### EXTRA 5€ A OPZIONE

Spumante Brut "Aretusa" Scolari edizione per Il Giardino a tutto pasto

Aperitivo di benvenuto: spumante, analcolico, acqua.  
Grana Padano, salame franciacortino, pizza, focaccia, brioches salata

Bambini minori di 3 anni gratis; fino a 10 anni menù baby 25€.  
Possibilità di menù studiati ad hoc per diete specifiche.

50 €



## GERBERA

### ANTIPASTI

Finissima di tacchinella alle erbe provenzali  
cotta al punto, millefoglie di porri brasati a bassa  
temperatura, salsa tartara alla senape di Digione

Crudo di Parma 18 mesi "Graziano Casa"

### PRIMI

Risotto allo zafferano mantecato alla formaggella dolce,  
mazzancolle brasate, crema di stracciatella

Chicche di patate al ragù di polletto Campese,  
mirepoix di verdure, estratto di olio EVO al rosmarino

### SECONDI

Filetto di salmone farcito alle primizie di stagione,  
salsa all'aneto, cremoso di patate e germogli di campo

*Sorbetto della casa*

Tagliata di Gregorio, rucola e patate al forno

### DOLCE

Dolce personalizzato

Acqua e Caffè

Dalla nostra cantina, selezione Il Giardino:

vino bianco "Aegle"

vino rosso "Espere"

### EXTRA 5€ A OPZIONE

Spumante Brut "Aretusa" Scolari edizione per Il  
Giardino a tutto pasto

Aperitivo di benvenuto: spumante, analcolico, acqua.  
Grana Padano, salame franciacortino, pizza, focaccia,  
brioche salata

Bambini minori di 3 anni gratis; fino a 10 anni menù baby 25€.  
Possibilità di menù studiati ad hoc per diete specifiche.

60€



## BOUGANVILLE

### ANTIPASTI

Puzzle di mare: carpaccio di tonno marinato, carpaccio di spada, salmone norvegese affumicato, le sue uova, gambero rosso di Mazara del Vallo, maionese al nero di seppia, polvere d'arancia

Crudo di Parma "Graziano Casa" 30 mesi, giardiniera di verdure artigianale, mozzarella di bufala campana

### PRIMI

Risotto dipinto al piatto: clorofilla al basilico, vellutata di peperoni dolci e peperoncino, crema al quartirolo lombardo

Paccheri al ragù di seppia, pomodori datterini, olive taggiasche

### SECONDI

Trancetto di ricciola alla carbonara scomposta: crema di pecorino, uovo poche, guanciale croccante, pepe nero

*Sorbetto della casa*

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, il suo fois gras, fondo bruno al caffè espresso, patata in crosta di sale, burro alle erbe

### DOLCE

Dolce personalizzato

Acqua e Caffè

Dalla nostra cantina:

Tenuta la Vigna "Torrazza", Trebbiano in purezza

Tenuta la Vigna "Rubinera", marzemino, merlot, sangiovese

### EXTRA 5€ A OPZIONE

Spumante Brut "Aretusa" Scolari edizione per Il Giardino a tutto pasto

Aperitivo di benvenuto: spumante, analcolico, acqua. Grana Padano, salame franciacortino, pizza, focaccia, brioches salata

Bambini minori di 3 anni gratis; fino a 10 anni menù baby 25€.  
Possibilità di menù studiati ad hoc per diete specifiche.

80€