



“É il nostro piatto storico, la sintesi perfetta della nostra filosofia: una ricetta semplice dove il segreto sta nella cura dei dettagli e nella scelta della materia prima. Per questo abbiamo voluto dedicarla a colui che l’ha ideata e che ci ha ispirato attraverso il suo sogno.”

Federico Serlini - Chef Patron



La Nostra Storia



Antipasto Tradizionale della casa

Salumi di nostra selezione, formaggi km0 az. agr. Camaione, giardiniera fatta in casa, sfiziosità calda

Riso ai crostacei

Riso Carnaroli con salsa di crostacei* alla Creola

Tagliata di Gregorio

Tagliata di Gregorio con rucola e patate al forno

€ 40

Il Menù degustazione “Storia” è disponibile anche nella variante in **2 portate a € 35**

Possibilità di aggiunta di scampo al risotto alla creola + € 5*

il menù comprende: coperto, acqua e caffè.

Degustazione Franciacorta

Verticale di cosciotto di maiale su pinsa romana bruschettata: cosciotto cotto nel lino, culaccia al vapore, cipolle di Tropea in agrodolce, maionese all'aceto balsamico di Modena IGP

Disponibile versione senza glutine

Troppo lungo per essere un casoncello: sfoglia di pasta fresca, ripieno alla bresciana, bacon croccante, salvia del nostro orto

Disponibile versione vegetariana

Entrecôte di Black Angus "72 ore", broccoletti verdi alla piastra, salsa alla rosa canina

Disponibile versione senza glutine e senza lattosio

Dessert a cura dello chef

€ 45

Degustazione di vini in abbinamento

2 calici € 12

3 calici € 15

3 calici + 1 vino dolce € 20

il menù comprende: coperto, acqua e caffè.

Antipasti

- Incontro di tacos tra mare e campagna:** battuta di Fassona al coltello, olio al limone e salsa teriyaki; tartare di salmone nordico, crema di formaggio spalmabile e lacrima di wasabi
Disponibile versione senza glutine e senza lattosio € 18
- Bresaola di manzo Limousine dipinta a mano libera, maionese alla senape di Digione, gazpacho, scaglie di Castelmagno  € 20
Disponibile versione senza lattosio
- Verticale di cosciotto di maiale su pinsa romana bruschettata:** cosciotto cotto nel lino, culaccia al vapore, cipolle di Tropea in agrodolce, maionese all'aceto balsamico di Modena IGP
Disponibile versione senza glutine € 16
- Consommé di asparagi verdi al latte di mandorle con tofu speziato    € 16
Disponibile versione senza glutine
- Fondente di melanzane, vellutata di pomodori datterini cotti a bassa temperatura, stracciatella di burrata e pane al basilico  € 15
Disponibile versione senza glutine
- Giusto una cosetta al volo:** stecco fritto di gelato al Bagòss, insalatina novella, salsa allo yogurt € 16

Primi

- Risotto Carnaroli con zafferano Padernese Km0, provolone dolce "Auricchio", ossobuco in stile milanese
Disponibile versione vegetariana € 18
- Terra madre:** cremoso al tartufo nero, patate ed erbe, sfoglia verde di pasta fresca fatta in casa, foie gras al burro di cacao
Disponibile versione vegetariana e senza glutine € 20
- Spghettone ai 33 tuorli trafilato al bronzo, burro salato, Parmigiano Reggiano di vacca rossa, caviale Calvisius
Disponibile versione vegetariana € 26
- Troppo lungo per essere un casoncello:** sfoglia di pasta fresca, ripieno alla bresciana, bacon croccante, salvia del nostro orto
Disponibile versione vegetariana € 16
- Zuppetta di funghi shiitake e cardoncelli, soia e formaggella plant-based    € 16
Disponibile versione vegetariana

Secondi

Tagliata di puledro alla Gregorio, rucola e patate al forno	 	€ 22
Entrecôte di Black Angus “72 ore”, broccoli verdi alla piastra, salsa alla rosa canina <i>Disponibile versione senza glutine e senza lattosio</i>		€ 22
Trancetto di rombo chiodato lardellato, farcia di patate e porcini, fumetto di pesce alla carbonara		€ 20
Stinco di agnello alle erbe provenzali laccato al fondo bruno con carciofo brasato alla romana <i>Disponibile versione senza glutine e senza lattosio</i>		€ 24
<i>Parte tutto da un uovo:</i> suprema di quaglia in crosta di guanciale, il suo uovo e pak-choi croccante <i>Disponibile versione senza glutine e senza lattosio</i>		€ 18
Primizie dell'orto in scrigno di verza, crema di carote allo zenzero e miele millefiori	   	€ 18

Contorni

Insalata mista	€ 5
Patate al forno o fritte	€ 5
Verdure grigliate	€ 6

Dolci

Semifreddo spumoso al torroncino, salsa al latte di mandorla e amarene	€ 8
Tiramisù con crumble al cacao <i>Disponibile versione senza glutine e senza lattosio</i>	€ 8
Gelato al mascarpone mantecato al momento, frutti di bosco e amaretti <i>Disponibile versione senza glutine</i>	€ 8
Zuppa inglese	€ 8
Crème caramel alla banana con crumble di arachidi salate	€ 8
<i>La compagnia delle Indie orientali:</i> <i>Giappone</i> mousse di tè matcha profumata al cocco <i>Inghilterra</i> cioccolatino ripieno "After Eight" <i>India</i> panna cotta al latte e tè verde	€ 8



Coperto	€ 4
Acqua	€ 2
Bibite	€ 4
Caffè	€ 2
Caffè al Ginseng	€ 3



Le opzioni **vegane** e **vegetariane** sono
ordinabili in **formato degustazione** € 50



senza glutine



senza lattosio



vegetariano



vegano