



IL
GIARDINO
SAPORE DI FRANCIACORTA

MENÙ INVERNALI
da ottobre a marzo

+39 030 657195 | info@ilgiardinofranciacorta.it



TRADIZIONE

ANTIPASTI

Sformatino di patate e radici invernali, fonduta di formaggella Km0 Az. Agr. Il Camaione

Prosciutto Crudo di Parma "Casa Graziano" stagionato 18 mesi

PRIMI

Risotto Carnaroli sfumato al Franciacorta Satén, mascarpone, ragù di ceci profumati alle spezie, pancetta affumicata

Pasta fresca "33 tuorli" fatta in casa, concentrato di San Marzano, battuto di coniglio alla bresciana

SECONDI

Guancetta di maialino da latte al Curtefranca rosso, il suo fondo brasato, crema di mais rustico

Tagliata di Gregorio, rucola, patate al forno

Torta personalizzata
accompagnata da flûte di spumante o moscato
Acqua e Caffè

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

EXTRA 5€ A OPZIONE

Spumante Brut "Aretusa" Scolari
edizione per Il Giardino

Aperitivo di benvenuto: bollicine, acqua e analcolico;
pizza, focaccia, brioches salate, Grana Padano e
salame Franciacortino

Bambini minori di 3 anni gratis; fino a 10 anni menù baby:
prosciutto cotto e crudo, pasta in bianco o pomodoro, cotoletta
con patatine fritte a 30€

Possibilità di menù studiati ad hoc per diete specifiche.

55€



RICORDI

ANTIPASTI

Finissima di capocollo alla paprika dolce cotto a bassa temperatura, julienne di carote in agrodolce
Flan di sedano rapa, robiola Km0 Az. Agr. Il Camaione
Prosciutto Crudo di Parma "Casa Graziano" stagionato 18 mesi

PRIMI

Risotto Carnaroli mantecato al fior di latte, crema di zucca mantovana, crumble di salsiccia "punta di coltello"

Perle di patate, vellutata di broccoletti verdi, colatura di alici, pecorino romano DOP

SECONDI

Trancetto di pesce spada scottato, guazzetto alla livornese, crostone di pane fatto in casa all'origano

Sorbetto della casa alla frutta

Stracotto di manzetta in salmi, polenta integrale

Torta personalizzata
accompagnata da flûte di spumante o moscato
Acqua e Caffè

Dalla nostra cantina:

Il Giardino vino bianco "Aegle"

Il Giardino vino rosso "Espere"

EXTRA 5€ A OPZIONE

Spumante Brut "Aretusa" Scolari
edizione per Il Giardino

Aperitivo di benvenuto: bollicine, acqua e analcolico;
pizza, focaccia, brioches salate, Grana Padano e
salame Franciacortino

Bambini minori di 3 anni gratis; fino a 10 anni menù baby:
prosciutto cotto e crudo, pasta in bianco o pomodoro, cotoletta
con patatine fritte a 30€

Possibilità di menù studiati ad hoc per diete specifiche.

65€



EVOLUZIONE

ANTIPASTI

Il mare in tempesta: tartare di tonno rosso, sashimi di salmone, maionese al nero di seppia, polpa di cozze, crudité di ostriche, gel al mojito

Carpaccio di manzo leggermente scottato, mimosa d'uovo, porcini trifolati, ristretto di aceto balsamico ai lamponi

PRIMI

Risotto dell'eremita di montagna: formaggella di malga, sauté di finferli, confettura di frutti di bosco all'aceto di mele, prosciutto di cervo, olio EVO profumato alle erbe

Il cannellone alla sorrentina al contrario: pasta fresca fatta in casa, crema di pomodori datterini, stracciatella di burrata, olio al basilico

SECONDI

Filetto di rombo chiodato scottato al burro di cacao, sauté di cavolo nero salsa ai fagioli bianchi e rosmarino

Sorbetto della casa alla frutta montato al momento

Petto di faraona reale, guazzetto di lenticchie, fondo bruno al tartufo nero

Torta personalizzata
accompagnata da flûte di spumante o moscato
Acqua e Caffè

Dalla nostra cantina:
Tenuta La Vigna "Torrazza"
Tenuta La Vigna "Rubinera"

EXTRA 5€ A OPZIONE

Spumante Metodo Classico "Anna Botti"
Tenuta La Vigna

Aperitivo di benvenuto: bollicine, acqua e analcolico;
pizza, focaccia, brioches salate, Grana Padano e
salame Franciacortino

Bambini minori di 3 anni gratis; fino a 10 anni menù baby:
prosciutto cotto e crudo, pasta in bianco o pomodoro, cotoletta
con patatine fritte a 30€

Possibilità di menù studiati ad hoc per diete specifiche.

80€