



*“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

Risotto alla creola

Riso Carnaroli con salsa di crostacei* alla Creola

Tagliata di Gregorio

Tagliata di puledro con rucola e patate al forno

45

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

35

Possibilità di aggiunta di scampo al
risotto alla creola*

+ 5

Degustazione Franciacorta

*Sformatino di broccoletti e cavolo romanesco,
crema di carote allo zenzero, chips di Grana Padano*

Risotto ai 4 formaggi XXI secolo:
risotto mantecato alla provola e Grana Padano,
crema di Stracchino Lombardo, Blu di capra
e senapata di fichi al vino rosso

Guancetta di maiale brasata al vino rosso,
il suo ristretto, erbe mantecate

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

Creme caramel salato, finissima di culatello,
 petali di cipolla di Tropea al balsamico
 
 22

Cocktail di ricci di mare con capasanta scottata, salmone
 marinato, gambero rosso e cetriolo
 

 25

Bignè di Bologna:

creme fraiche, pesto di pistacchi
 fettina di Mortadella "30kg" Ferrarini,
Disponibile versione senza lattosio

 18

Le primizie dell'orto:

crostata di pasta brisee vegana, crema di patate novelle,
 verdure fritte, a vapore, confit ed essiccate
Disponibile versione senza glutine


 20

Sformatino di broccoletti e cavolo romanesco, crema di
 carote allo zenzero, chips di Grana Padano
 


 15

Primi

Risotto ai 4 formaggi XXI secolo:

risotto mantecato alla provola e Grana Padano,
 crema di Stracchino Lombardo, Blu di capra
 e senapata di fichi al vino rosso
 

 18

Spaghettone alla farina di Storo, pesto di ortiche
 e briciole di sarde del lago d'Iseo
 
 20

Il tortellone della domenica:

tortellone 33 tuorli, ripieno al ragù di chianina,
 crema di latte, passata di pomodoro, Parmigiano Reggiano
 18

Parmigiana vegana

melanzana violetta lunga cotta lentamente,
 pomodoro San Marzano,
 mozzarella plant based, basilico fritto
 


 16

Gnocchetto alla parigina,
 fonduta di Grana Padano 24 mesi
 
 16

Secondi

Tagliata di puledro alla Gregorio, rucola e patate al forno	 	22
Lombata di cervo cotta al punto in crosta di pane alle erbe, il suo fondo bruno, spuma di mirtilli, taccole al burro di cacao		28
<i>Disponibile versione senza glutine e senza lattosio</i>		
Filetto di anguilla laccato alla soia e cotto alla brace, finocchi grigliati, salsa allo yogurt greco e aceto di mele	 	25
Guancetta di maiale brasata al vino rosso, il suo ristretto, erbette mantecate	 	22
<i>Duetto di pennuti:</i>		
petto d'anatra scaloppato, patata al sale, ristretto al Porto; faraona rosata, funghi cardoncelli, vinaigrette ai lamponi		24
<i>Disponibile versione senza glutine e senza lattosio</i>		
Carciofo cotto a bassa temperatura, gratinato al panko, pesto di rucola, pinoli e peperoncino	  	20

Contorni

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

Dolci

Gelato espresso al moscovado e Montenegro,
biscotto all'amaretto, polvere di liquirizia 8

Tiramisù con crumble al cacao 8
Disponibile versione senza glutine e senza lattosio

Gelato al mascarpone mantecato al momento,
frutto della passione, crumble all'arancia 8
Disponibile versione senza glutine

Pesca:
fondente al gianduia, éclair con semifreddo alla vaniglia,
pesche sciroppate e caramello allo sciroppo d'acero 8

Sorbetto all'anguria, yuzu e pepe timut    8

L'ABC della pasticceria:
frolla, sfoglia, pan di spagna, chantilly,
coulis di fragole, frutta fresca 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