



IL
GIARDINO
SAPORE DI FRANCIACORTA

MENÙ ESTIVI
da aprile a settembre

+39 030 657195 | info@ilgiardinofranciacorta.it



TULIPANO

ANTIPASTI

Sfogliatina tiepida ripiena agli asparagi su vellutata di Quartirolo lombardo

Lonza stagionata con sedano bianco e crema di Parmigiano Reggiano

PRIMI

Risotto Carnaroli alla mediterranea con battuto di olive verdi ed olio ai capperi di Pantelleria

Orecchiette al ferretto con carciofi trifolati e bacon croccante

SECONDI

Tagliata di Gregorio, rucola, patate al forno speziate alle erbe

Fesotto di tacchino al forno con la sua riduzione aromatizzata al rosmarino

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

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

EXTRA 5€ A OPZIONE

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

Aperitivo di benvenuto: bollicine, acqua e analcolico;
pizza, focaccia, brioche 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€



GERBERA

ANTIPASTI

Finissima di Black Angus speziata, salsa demi-glace al Porto e arachidi al fior di sale

Lonza stagionata, sedano bianco e crema di Parmigiano Reggiano

PRIMI

Risotto Carnaroli all'arlecchina: rosso pomodoro, verde basilico e giallo zafferano

La nostra pasta fresca fatta in casa al ragù di pancetta con scaglie di Grana Padano 24 mesi

SECONDI

Tagliata di Gregorio con rucola e patate al forno speziate alle erbe

Sella di maialino farcita con ricotta e spinaci, fondo bruno alle erbe aromatiche

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

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

EXTRA 5€ A OPZIONE

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

Aperitivo di benvenuto: bollicine, acqua e analcolico;
pizza, focaccia, brioche 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€



BOUGANVILLE

ANTIPASTI

Zuppetta fredda di pesce: astice, gamberoni, polpa di capasanta, rana pescatrice su crema di guacamole leggermente piccante, olive taggiasche e pomodorini confit

Crudo di Parma "Casa Graziano" stagionato 30 mesi con vol-au-vent alle primizie di stagione e burrata

PRIMI

Risotto Carnaroli alla crema di datterini, vaporata di cozze e crema di ricci di mare

Lasagnetta di pasta fresca alla faraona, fonduta di Bagòss e ristretto di brasato

SECONDI

Trancetto di rombo chiodato al forno, crema di patate e funghi porcini

Sorbetto della casa alla frutta montato al momento

Tagliata di Gregorio, rucola e patate arrosto speziate alle erbe

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, a tutto pasto

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

EXTRA 10€

(Franciacorta DOCG) Camilucci Ammonites/Conti
Ducco Brut a tutto pasto

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€