IL GIARDINO
SAPORE DI FRANCIACORTA

"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

Il menù comprende: coperto, acqua e caffè.

Degustazione Franciacorta

Capocollo di suino cotto a bassa temperatura,
hummus all'orientale, focaccia infusa all'anice e finocchietto
Disponibile versione senza glutine

Pappardelle "33 tuorli", salmì di lepre alla bresciana

Bavetta di Black Angus, sautè di cavolfiori,
demi-glacé al rosmarino
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

Lingotto alle barbabietole e mais soffiato, crema al Franciacorta e scalogno scottato		18
Capocollo di suino cotto a bassa temperatura, hummus all'orientale, focaccia infusa all'anice e finocchietto		18
Bertagnì in pastella di latte di mandorle, crema di cipolle leggermente piccante		20
Muffin alle carote e mozzarella plant-based, pesto di frutta secca		16
Pancetta di maiale Az. Agr. Betella, polenta alla piastra, formaggella tostata al forno		20
Selezione di salumi Az. Agr. Betella, Bagòss e giardiniera fatta in casa *Disponibile versione senza lattosio*		20

Primi

Risotto Carnaroli alla zucca mantovana, tartufo nero, ragù di guancetta di manzo *Disponibile versione senza lattosio e versione vegetariana*		18
Quadro di gambero: La nostra sfoglia di pasta fresca, ripieno di gamberi, tuorlo d'uovo e ricotta di pecora, burro belga e zenzero		22
Il cannellone sbagliato: ragù di tofu, besciamella al latte di riso, ceci brasati al San Marzano		20
Gnocchetto dalla credenza: Latte, pane raffermo e patate, vellutata di piselli, julienne di speck croccante *Disponibile versione vegetariana*		16
Pappardelle "33 tuorli", salmì di lepre alla bresciana *Disponibile versione senza glutine*		18

Secondi

Tagliata di puledro alla Gregorio, rucola e patate al forno		22
Bacon cotto a bassa temperatura, cipollotti sbianchiti, peperoni stufati in salsa di mandarino *Disponibile versione senza glutine*		20
Bavetta di Black Angus, sautè di cavolfiori, demi-glacé al rosmarino		22
Astice sezionato, fave sautè e in emulsione, gel al succo di lime e passion fruit *Disponibile versione senza glutine e senza lattosio*		26
Quinto quarto, reinterpretato: lingua di vitello scottata, trippa di foiolo mantecata, crema di carote e mostarda *Disponibile versione senza glutine e senza lattosio*		20
Porcino fritto in pastella di soia, crema di broccoletti, cialda alla farina d'avena		20

Contorni

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

Dolci

Riso dipinto al piatto:
croccante di riso soffiato e cioccolato bianco,
semifreddo al fior di latte, gelatina alla frutta,
frutta fresca e crema inglese

Tiramisù con crumble al cacao

Disponibile versione senza glutine e senza lattosio

Gelato al mascarpone mantecato al momento,
ganache al cioccolato rosa ruby 8

Disponibile versione senza glutine

Torta di rose casereccia, zabaione al fior di sale

Cookie all'americana, gelato al malto tostato,
caramello cremoso

Sorbetto al lampone su confettura di frutti di bosco

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