



1 Menù degustazione del territorio

Filetto di Salmerino (pesce di lago) e verdure in tempura

(Franciacorta Brut Az. Agr. Castello di Sornato)

Risotto con crema di zucca, formagella d'alpeggio, gelato Parmigiano e tartufo

(Curtefranca Bianco az. Agr. Castello di Sornato)

Manzo di rovato all'olio-extravergine con verdure

(Curtefranca Rosso az. Agr. Castello di Sornato)

Meringa ai frutti rossi

(Franciacorta Rosè Az, agr. Castello di Sornato)



2 Menù degustazione Vini Franciacorta

Macedonia di salmone affumicato in casa con frutta fresca e crema allo yogurt greco

(Franciacorta Coupè non dosato Az. Agr. Monte Rossa)

Risotto al Franciacorta con ragout di faraona tagliato a coltello

(Franciacorta Extra-Brut Az. Agr. Le marchesine)

Rotolo di Coniglio disossato e farcito con formaggio Bagoss

(Franciacorta Brut Az. Agr. Castello di Bornato)

Terrina alla vaniglia con scaglie di cioccolato e caramello

(Franciacorta Saten Az. Agr. Ferghettina)



3 Menù degustazione Vini Franciacorta

Carpaccio di Tonno rosso di sicilia e tartara di Ricciola del mediterraneo agli agrumi

(Franciacorta Nature non dosato az. Agr. Enrico Gatti)

Risotto con crema di scampi e tartara di Gamberi

(Franciacorta Millesimato Blanc de blancs az. Agr. Le marchesine)

Petto di Faraona disossato e farcito con frutta disidratata

(Franciacorta brut Millesimato "Boschedor" Az. agr. Bosio)

Morbido semifreddo alla nocciola con croccante

(Franciacorta Saten az. Agr. Pontadi Pastaldi)