

PERCORSO DEGUSTAZIONE

VEGETARIANO

MINIMO 2 PERSONE

€ 45,00 A PERSONA

LA CAPRESE RIVISITATA. FLAN CON MOZZARELLA DI BUFALA, OCOTTE AL POMODORO
CUORE DI BUE E PESTO AL BASILICO

GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON COULIS DI POMODORO, BURRATA
E DATTERINI CANDITI

LE TRE CUPOLE VEGETARIANE (ZUCCHINE, MELANZANE E CAROTE)
E VELLUTATA ALLO ZAFFERANO

MOUSSE AL COCCO, MANGO AL LIME E CARMELLO SALATO

SELEZIONE CAFFÈ NÒ-DO

LAGO

MINIMO 2 PERSONE

€ 50,00 A PERSONA

CARPACCIO DI SALMERINO CON FINOCCHIO CROCCANTE, PINOLI TOSTATI
E RIDUZIONE AL FRANCIACORTA

CONCHIGLIONI FARCITI CON RAGOUT DI PESCE DI LAGO AL GRATIN

TRILOGIA DI LAGO: TRE HAMBURGER DI PESCE DI LAGO SECONDO IL PESCATO

TARTELLETTA DI FROLLA IN PIÙ CONSISTENZE CON FRUTTA FRESCA

SELEZIONE CAFFÈ NÒ-DO

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE

* INGREDIENTI DEL NOSTRO PANE: FARINA 00 – LIEVITO FRESCO – OLIO DI GIRASOLE – NERO DI SEPPIA – CEREALI VARI

* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO -20°C COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

^ IN CASO DI ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO CI RISERVIAMO DI UTILIZZARE PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE

PERCORSO DEGUSTAZIONE

TERRA

MINIMO 2 PERSONE

€ 50,00 A PERSONA

TERRINA CON SFILACCI DI MANZO ALL'OLIO E POLENTA DI STORO

CASONCELLI DELLA TRADIZIONE BRESCIANA

ROLLATINA DI CONIGLIO C.B.T. CON RIPIENO BRESCIANO
E MILLEFOGLIE DI VERDURE GRATINATE

SEMIFREDDO AL BASILICO, CAVIALE AL BASILICO E POLVERE DI POMODORINO

SELEZIONE CAFFÈ NÒ-DO

MARE

MINIMO 2 PERSONE

€ 50,00 A PERSONA

SGOMBRO LEGGERMENTE MARINATO IN OLIO COTTURA, SEDANO RAPA
ALLA VANIGLIA E CAVIALE DI PASSION FRUIT

FREGOLA MANTECATA ALLA SCAMORZA, CODE DI GAMBERO, CLOROFILLA
DI PREZZEMOLO E RIDUZIONE DI RIBES

ORATA IN SHABU SHABU, GRATTINI AGLI AGRUMI E VERDURA STAGIONALE

CHEESCAKE DI RICOTTA AGLI AGRUMI E PARFAIT ALL'ARANCIA

SELEZIONE CAFFÈ NÒ-DO

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE

* INGREDIENTI DEL NOSTRO PANE: FARINA 00 – LIEVITO FRESCO – OLIO DI GIRASOLE – NERO DI SEPIA – CEREALI VARI

* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO -20°C COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

^ IN CASO DI ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO CI RISERVIAMO DI UTILIZZARE PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE