



Menù Armonico

Prezzo:139,00€

APERITIVO A ISOLE (PRESENTE IN OGNI MENÙ)

Cocktail analcolico alla frutta
Franciacorta Extra Brut DOCG Berlucchi 61 (12)
Aperol Spritz (12)
Acqua minerale trattata gasata e naturale

ISOLA DEL PANE

Panificati e pagnotte assortite* (1,3,6,7,8,9,10,11)
Grissini artigianali e pane carasau infornato (1,6,10,11)
Degustazione di focacce* artigianali (1,3,8,9,11,13)
Pizza gourmet* con pomodoro fresco e bufala campana DOP (1,3,6,7,8,10,11,13)
Pinsa romana* con mortadella, burrata e pistacchio (1,3,6,7,8,10,11)
Pinsa* con zucchine scapece, guanciale e ricotta di pecora stagionata (1,3,6,7,8,10,11,12)
Pizza gourmet* con pesto gentile e chips di verdure (1,3,6,7,8,10,11)
Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)
Cubi di lievitato imbottiti* (1,3,7)

ISOLA DEI FORMAGGI

Grana Padano in bellavista con noci e miele (3,7,8)
Taglieri di formaggi con confetture di frutta (7)
Gorgonzola morbido con bruschette aromatizzate (1,7,12)
Bufala tagliata al momento con tartare di datterini (7)
Wafer al pomodoro con spuma di basilico (1,3,7,8)

ISOLA DEI FRITTI

Jalapeno piccante al carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)
Conetti di verdure in tempura* (1,6,10)
Olive ripiene in panatura croccante* (1,3,4,6,7,9)
Frittelle all'origano* su riduzione al pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)

Relaisfranciacorta

Bignè di speck e provolone* con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)

Gnocco fritto* (1,12)

Sigaro di pasta fillo con glassa teriyaki* (1,6,11)

ISOLA DEI SALUMI

Affettatrice con culatella dei colli parmensi e coppa stagionata

Salame Franciacorta al coltello

Crostone rustico* con pancetta nostrana e composta di cipolle caramellate (1,12)

Mini pane e salamina (1,3,5,6,7,8,11)

ISOLA DEL PESCE

Ricciolo di salmone affumicato su mignon di tarallo (1,4,6,7,10,11,12)

Sfera croccante, mousse al limone e acciughina (1,4,7,12)

Ciuffi e anelli di calamaro in cuoppo* (1,2,4,12,14)

Pepita di merluzzo* dorato con salsa tartara (1,3,4,6,7,10,12,14)

Polpettine di mare in pastella* (1,2,3,4,6,7,9,12)

CORNER DEDICATO ALLE INTOLLERANZE (SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, VEGANO, VEGETARIANO)

Pizza senza glutine e senza lattosio margherita* (3,6,10)

Bruschetta con tartare di pomodorini (6,10,11,13)

Pinzimonio di verdure fresche con olio al basilico

Caprese con mozzarella di riso (12)

Hummus al sesamo con brunoise bicolore* (11)

AL TAVOLO

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola

Franciacorta Extra Brut DOCG Berlucchi 61 e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gasata e naturale

ANTIPASTI

Calamaro confit*, estratto di zuccina e caponatina orientale (2,4,6,9,14)

Manzo marinato, mele caramellate e mix di semi dry (7,11,12)

Tortino caldo* con riduzione al Franciacorta (3,6,7,9)

PRIMI PIATTI

Risotto all'essenza di pomodoro, mazzancolle* e stracciatella di burrata (2,3,4,6,7,9,12,14)

Paccheri di grano duro mantecati al pistacchio con chips di guanciale (1,3,6,7,8,9,10)

SECONDI PIATTI

White cod*, duetto di verdure e salsa ai porri (2,4,7,9,12,14)

Sorbetto* (7,8)

Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)

DESSERT

Torta nuziale (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci* e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Corner dedicato per intolleranze

Caffè