



## Menù della tradizione

### ANTIPASTI

**Formaggi:** Selezione di affettati, Formaggi delle nostre valli, Mini quiche salate alle verdure, Degustazione di pani profumati, Grissini classici e al cacao amaro, Spuma di burrata con pesto di basilico e pomodorino extra dry, Mini tartare di scottona italiana con fiore di capperi marinato, Bignè salati farciti con crema di prosciutto e carciofini

**Pesci di mare del lago:** Fritturina leggera di mare, Capesante gratinate, Ostriche al naturale, Crudità di pesci / assaggio di sushi, Insalata di coregone e carciofi, Carpaccio di trota marinata, Sardina essiccata del Lago di Iseo con polenta alla griglia

### PRIMI PIATTO

Casoncelli della tradizione brescina con burro versato e salvia  
Risotto al Franciacorta

### SECONDI PIATTI

Insalata tiepida di luccio all'Iseana  
Filetto di maialino al pepe verde  
Ratatouille di verdure

### BEVANDE E DESSERT

Piccola Pasticceria mignon fresca e secca  
Mini tiramisù  
Mini mousse al cioccolato amaro  
Mini cannoli siciliani  
Degustazione di Donuts  
Gelato alla crema con salsa di fragole e limoncello o cioccolato fondente  
Torta Nuziale  
Franciacorta DOCG / Curtefranca Rosso / Birra  
Dispenser drink analcolico  
Dispenser Mojito  
Dispenser Spritz (no zenzero)