



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, Bigné 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)