



Cucina d'Autore



Le proposte

Per gli amanti del pesce

Trilogia di Ostriche

Crudo di gamberi rossi yogurt, lampone e basilico

Polipo e verdure croccanti in agrodolce, basilico peperoncino e cannella

Cavatelli in guazzetto di vongole, calamari e bottarga

Riccioli di spigola farcita di crostacei, soia e zenzero in crema di bucce di limone

Dessert

Menu di campagna

Petto d'anatra foie gras rucola e frutti rossi

Lumache al timo su polenta croccante formaggella bresciana e chips di patate

Salame da pentola gratinato in crema di patate affumicate capperi e peperoncino

Risotto ai funghi di stagione mirtilli e mandorle

Bocconcini di capretto alla bresciana in cocchio, polenta ed insalatina al cipollotto

Dessert

Le nostre crudità

Crudo di ricciola, caprino, arancio, menta, liquirizia e basilico

Le ostriche con le sue perle

Carpaccio di scampi, mela verde, lime, yogurt e caviale

Battuto di gamberi rossi mozzarella di bufala e calamaro grill su polenta abbrustolita

Piatti leggeri o entrèe

Cappesante alle spezie con purè di zucca soia limone sesamo e peperoncino
Seppia ripiena di cime di rapa piccanti, maionese di mare capperi e alici
Carciofo fritto pan brioche sciroppo di zenzero gorgonzola e pepe nero
Uovo pochè croccante ai semi di sesamo e nocciole, senape e fungo cantarello
Foie gras marinato all'aceto balsamico, mela renetta e songino, cipolla caramellata
Carpaccio di cervo insalata orientale, fungo cantarello, polenta fritta e lamponi
Lumache alle erbe, formagella bresciana e chips di patata
Composizione di caviale, tartare di salmone, pesto e nero di seppia

Le paste e le zuppe

Cavatelli, vongole, calamari, appena piccanti, limone, prezzemolo e bottarga
Spaghettoni scampi cipolla al limone e lamelle di caviale
Conchiglioni ripieni di bufala, tartare di gamberi rossi e polvere di caffè
Tortelli di zucca alla crema di cocco, profumo di crostacei, zeste di mandarino
Saccottini di coda di bue pinoli tostati, grana e cannella
Tagliatelle con ragù di lepre, foie gras, chiodi di garofano e buccia d'agrumi

Piatti forti e di gusto

Mazzancolle arrosto, pioppini pane aromatico e salsa leggera curry
Bocconcini di ricciola saporiti, crema di broccoli e peperoncino
Merluzzo norvegese in crema di patate, pomodoro capperi e olive nere
Aragosta sauté, crema di cavolfiore, carciofo fritto, ristretto di gamberi
Tartare di manzo capperi, mandarino, foie gras e nocciole
Carrè di cervo glassato all'anice con scalogno mandorle e prugne secche
Guancino di vitello al cioccolato fondente chiodi di garofano e purè di patate
Spiedo di quaglia e lombetti, polenta, ananas e pera al vino rosso
Filetto di maialino in crosta di pistacchi, fungo ostrica, spinaci, salsa di pecorino e caffè