

MOMENTI

MOMENTI sono percorsi che cambiano velocemente e spesso, perché seguono la stagione, la disponibilità e le nostre fantasie.

Cipolla borettana, polenta e formaggio

Cipolla tenerissima e fondente cotta al forno, galletta di polenta mantecata e fonduta di robiola bresciana

Cannoncino di patate e coda alla vaccinara

Sfoglie sottili di patate, ripieno di stracotto di coda di bue e suo sugo come una bbq

Raviolini ai porri, fave, asparagi e pecorino

Raviolini ripieni di porri stufati e dolcissimi, mantecati con le primizie verdi dell'orto, crema di aglio orsino e pecorino d'amatrice

Brasato croccante d'agnello

Brasato d'agnello servito con morbido di patate, punte d'asparagi, pisellini freschi e il suo ristretto

Torta di rose

Servita calda con spuma al mascarpone e un tocco di caffè espresso

58 euro

In abbinamento

La miglior selezione di 5 calici per questo percorso

30 euro

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo

Acqua microfiltrata 2 euro