

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

Vitello tonnato ai carciofi

Il classico vitello tonnato con diverse consistenze di carciofi

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

35 euro

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo e può essere soggetto a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità della materia prima.

Acqua microfiltrata 2 euro

Coperto 4 euro



Radici
CUCINA LAGO TERRA