



Il Menù

per Feste InScena,

e non solo...



GLI ANTIPASTI

Trota mantecata, tortillas di polenta,
passato di ceci e limone candito.

Vellutata di castagne, straccetti di
coniglio e porro fritto.

Crema di broccoli 'spicy', salsiccia e
ricotta di capra.

Tartare di manzo con Salsa Monferrina e
tartufo nero invernale.

I PRIMI

Risotto al burro di malga, Grana Padano
e agrumi.

Gnocchi di patate ripieni di Bagossina,
miele, pere caramellate e camomilla.

Sedanini Felicetti alla carbonara d'acqua
dolce.

Cestini di pasta fresca con radicchio
tardivo, Blu di Capra delle Pertiche e
salsa alla rapa rossa.

Conchiglioni alla Bagossa, salsa di
pomodori confettati, cremoso al Bagòss,
zafferano purissimo di Pozzolengo e
nocciole di pastum.



I SECONDI

Millefoglie di Salmerino delle Alpi, zucca,
timo e stracciatella di Lodrino

Filetto di vitello al punto rosa, panure
aromatica, cipolla farcita, insalata di
sedano e purea di piselli.

Filetto di maiale con speck croccante,
salsa al mascarpone e senape antica.

Cotechino vaniglia con crema di pane al
Franciacorta, fonduta di Nostrano Val
Trompia DOP e cime di rapa.

Controfiletto di cervo con glassa al
cioccolato fondente e coulis di cachi.



I DOLCI

Panettone artigianale con crema al
cioccolato bianco e piccoli frutti rossi.

Pandoro tostato, ricotta al miele e
scorzette d'arancia.

Tiramisù di castagne.

Sufflé al cioccolato con mandorle, mele e
cannella.