

THE TRADITIONAL BRUNCH

ANTIPASTI

Mini croissant farciti alla cotto
Tagliere di affettati
Pizza con pomodoro, bufala e basilico
Angolo formaggi e le nostre marmellate biologiche
Code di gambero in tempura
Gamberetti e radicchio IGP in salsa cocktail
Panino bao al vapore con baccalà, salsa tzatziki e spinacine
Cous cous, datteri, uvetta, anacardi, zafferano e salmone al limone e zenzero
Riso venere con spada affumicato, coste, sesamo e ravanelli
Frittelle di alga
Mini muffin salati, carciofi e robiola all'origano
Mini tacos di mais con battuta di manzo e maionese alla senape
Insalata di piovra e seppia al vapore con olive taggiasche, patate e puntarelle
Uova ripiene con tonno, maionese ed erbe

PRIMI

Risotto al Franciacorta, speck croccante e toma piemontese
Calamarata con battuta di pesce, bisque di gamberi e carciofi
Lasagnette al radicchio rosso, provola affumicata e salsa al Parmigiano
Gnocchetti di patate con funghi e burro tartufato

SECONDI

Pescato del giorno gratinato con salsa speziata
Cotechino nostrano
Lonza di maiale al latte
Tagliata di Scottona bavarese alla brace

CONTORNI

Patate arrostiti
Radicchio al forno
Polenta fresca
Romanesco, broccolo e cavolfiori dorati

DOLCI

Sacher all'albicocca
Biscotti assortiti
Cannoncini alla crema
Strudel di mele
Piccola pasticceria
Piccole brioches dolci
Torta al limone
Mousse alla mandorla, arancia e caramello
Macaron
Waffle e pancakes con crema inglese e salsa al cioccolato
Gelato artigianale

Incluso caffè - esclusi acqua, vino e bibite

42 €

