

18 *ttt* 41

terrazza
BISTROT & LOUNGE BAR

Menù à la carte

antipasti

starters

VITELLO* CONFIT, PARMANTIER TONNATA E FIORE DEL CAPPERO 1,4,6,7,10,12

Confit veal*, tuna-flavored Parmantier cream, and caper berries

18€

BACCALÀ* MANTECATO ALL'OLIO DEL SEBINO, RING DI POLENTA E CHIPS DI POMODORO 4,7

Creamed salted cod* whipped with Sebino olive oil, polenta and tomato chips

18€

FLAN AL SILTER, FONDUTA DI ZUCCA* E POLVERE DI AMARETTO 1,3,7,8

Silter cheese flan, served over a pumpkin* fondue and amaretto biscuit powder

15€

primi

first courses

RISOTTO CON ZAFFERANO E CONFETTURA DI PEPERONCINO 3,7,12

Saffron risotto with a chili jam

18€

TORTELLI DI PATATA VIOLA*, GAMBERI* E LA LORO BISQUE 1,2,3,4,6,7,9,10

Purple potato* stuffed tortelli pasta with prawns* and a prawn bisque

20€

PAPPARDELLE DI PASTA ALL'UOVO, CREMA CARBONARA E PORCINI* TRIFOLATI 1,3,6,7,10

Pappardelle pasta with carbonara cream and sautéed porcini mushrooms*

18€



secondi

main courses

TONNO* COTTO A BASSA TEMPERATURA, PANKO, CREMA DI CASTAGNE* E GEL DI MELOGRANO ^{1,4,6,10}

Low-temperature cooked tuna*, panko, chestnut cream*, and pomegranate gel
24€

MOZZARELLA IN CARROZZA CON VERDURE RUSTICHE ^{1,3,6,7,8,10,11,12}

Traditional fried mozzarella served with vegetables
18€

TAGLIATA DI BARBINA FRANCIACORTINA ^{6,9,12}

Sliced "barbina" beef from Franciacorta
25€

FONDENTE DI MANZO COTTO NEL SUO JUS CON PATATA SCHIACCHIATA ^{6,7,8,12}

Slow-cooked beef in its own jus, served with smashed potatoes
22€

in condivisione

sharing platters

PIZZA GOURMET*, PROVOLA E PANCETTA DELLA FRANCIACORTA ^{1,3,6,7,8,10,11,13}

Gourmet pizza* topped with provola cheese and local Franciacorta bacon
16€

SCROCCHIARELLA GOURMET*, CONCASSÉ DI DATTERINI E BASILICO ^{1,3,6,7,8,10,11,13}

Gourmet crispy flatbread topped with datterini tomato concassé and fresh basil
16€

dedicato ai piccoli

kids' menu

PENNETTE CON SALSA DI POMODORO FRESCO ^{1,3,6,7,10}

Small penne pasta with fresh tomato sauce
10€

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE* ^{1,3,6,7,9,10}

Breaded cutlet served with french fries*
14€



menù degustazione

tasting menu

50€

FLAN AL SILTER, FONDUTA DI ZUCCA* E POLVERE DI AMARETTO ^{1,4,6,10}
Silter cheese flan, served over a pumpkin* fondue and amaretto biscuit powder

RISOTTO AL FRANCIACORTA SATÈN* ^{3,7}
Risotto cooked with local Franciacorta Satèn* sparkling wine

TORTELLI DI PATATA VIOLA*, GAMBERI* E LA LORO BISQUE ^{1,2,3,4,6,7,9,10}
Purple potato* stuffed tortelli pasta with prawns* and a prawn bisque

FILETTO DI SALMONE* IN CROSTA DI ERBE, SALSA ORIENTALE E VERDURINE* ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11}
Herb-crusted salmon fillet* served with an Asian-style sauce and vegetables

TAGLIATA DI BARBINA FRANCIACORTINA CON PATATE ARROSTO ^{6,9,12}
Sliced "barbina" beef from Franciacorta with roasted potatoes

SBRISOLONA CON CREMA INGLESE ^{1,3,7,8}
Sbrisolona cake crumble with custard cream

ACQUA MOSSA/FERMA
Sparkling/still water

CAFFÈ
Coffee



dolci desserts

GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR* CON FRUTTI ROSSI CALDI ^{3,5,6,7,8}

Madagascar vanilla gelato* served with warm red berries

8€

SBRISOLONA CON CREMA INGLESE ^{1,3,7,8}

Traditional crumbly cake with warm custard cream

8€

CUPOLINA FONDENTE*, LAMPONE E SALSA CIOCCO BAILEYS ^{1,3,6,7,8,12}

Dark chocolate dome*, fresh raspberry, and a Baileys chocolate sauce

8€

COPERTO

Cover charge

3€

ACQUA MOSSA/FERMA

Sparkling/still water

2€

CAFFÈ

Coffee

2€



allergeni allergen list

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze":

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Prodotto surgelato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Customers are informed that food and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients or processing aids considered allergens. List of allergenic ingredients used in this establishment or present in Annex II of EU Reg. No. 1169/2011 - "Substances or products causing allergies or intolerances":

1. Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Crustaceans and crustacean-based products
3. Eggs and egg-based products
4. Fish and fish-based products
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and milk-based products
8. Nuts and derived products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seed-based products
12. Sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg
13. Lupin and lupin-based products
14. Molluscs and mollusc-based products

*Frozen product

For any information regarding substances and allergens, you may consult the specific documentation which will be provided, upon request, by the staff on duty.
The H.A.C.C.P. Manager