



Aperitivo

Pane Alici e Burro, Caponatina Miniata
Polpette di Alici
Alici con la Provola affumicata Montanara
Polenta con Puttanesca di pesce azzurro
Mcc Lasagna
Mini Hamburger
Cotechino in carrozza

Cucchiai

Terrina di Tinca del lago d'Iseo, salsa ai lamponi
Sardina essiccata tradizionale e polenta
Battuta di Barbina
Acciughe e colatura

A tavola

Tortino di scarola con bottarga di tonno
Fregula, sardine essiccate e pesci del lago d'Iseo
Spaghetti con colatura d'alici
Manzo all'olio tradizionale, polenta dolce e purè alle acciughe
Semifreddo di nocciole, sorbetto al pompelmo rosa e salsa al barolo chinato

Euro 80 a persona vini inclusi

Per i non amanti del pesce su prenotazione improvvisazione a 4 mani

In abbinamento Franciacorta DOCG di


AZIENDA AGRICOLA
SAN CRISTOFORO

 CASCINA CLARABELLA


CORTEFUSIA

 Enrico Gatti


il Mosnel
FRANCIACORTA