

EAT

RESTAURANT

M E N U

A N T I P A S T I

Tartare di manzo battuta al coltello, salsa al Cumberland e chips di polenta	€ 19
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, salame nostrano e ricottina tartufata	€ 18
Bresaola della Valtellina con rughetta, champignons e vinaigrette alla melagrana	€ 16
Salmone marinato all'aneto con maionese di sedano verde e salsa teriyaki	€ 19
Polpo verace alla piastra con patate, lime, mentuccia e maionese di polpo	€ 18
Tortino tiepido di carciofi con vellutata di zucca e fonduta di formaggella di Tremosine	€ 16
Mozzarella di bufala DOP con trilogia di pomodorini e olive taggiasche	€ 15
Cannolo di zucchine colorate con crema di zucca, caprino e salsa fumé al topinambur	€ 15



DESIDERIAMO INFORMARLA CHE, IN VIRTÙ DELLA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL MEDESIMO LUOGO, LE PIETANZE OFFERTE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI. SARÀ CURA DEL NOSTRO STAFF FORNIRLE OGNI INFORMAZIONE E SPIEGAZIONE IN MERITO.

PROTOCOLLO 1169/2011/CE ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

PREZZI IN EURO; SERVIZIO E TASSE COMPRESI.

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli alla marinara con polvere di capperi e seppia croccante	€ 17
Spaghetti quadrati con alici del Mediterraneo, noci e datterino confit	€ 16
Penne rigate integrali con salsa di porcini e scaglie di Bitto	€ 16
Tagliatelle di pasta fresca al ragù classico alla bolognese	€ 16
Ravioli di zucca mantovana con fonduta di formaggella di Tremosine, ristretto al Porto e nocciole	€ 17
Maccheroncino ai tre ciliegini con salsa al basilico e Parmigiano Reggiano	€ 15
Mafalde spezzate con crema di cime di rape, crumble di pane al finocchietto selvatico e Pecorino	€ 15
Crema di patate e porri con porcini trifolati	€ 13



S E C O N D I P I A T T I

Entrecôte di Scottona con salsa al Porto, patate al timo e radicchio trevigiano grigliato	€ 23
Filetto di suino dei Nebrodi con salsa al pepe verde, purea di zucca e cime di rapa ripassate	€ 20
Cotoletta di pollo ruspante alla milanese con patate fritte	€ 18
Hamburger di Fassona accompagnato con panino al sesamo, provola piastrata, lattuga, pomodori e bacon croccante. Servito con patate fritte e salse	€ 18
Salmone selvaggio con panatura alle erbe, purea di topinambur e spinacino croccante	€ 22
Filetto di sgombro del Mediterraneo alla griglia con salsa al salmoriglio, ciliegini caramellati, olive taggiasche e capperi disidratati	€ 21
Millefoglie di melanzane con bufala, basilico e patate al rosmarino	€ 17
Mosaico di verdure grigliate con tomino alla giusta goccia	€ 16



I N S A L A T E

Eat Salad	€ 14
Spinacino, lamelle di mandorle, gamberi scottati, salmone marinato, datterino rosso, mela Smith, piselli e mozzarelline	
Brixia Energy 2.0.	€ 14
Soncino, farro integrale, uova, fagiolini verdi, formaggio primo sale, cipolla rossa in agrodolce, tonno sott'olio, cetrioli, pomodorini ciliegini colorati	
Exotic Salad	€ 14
insalata brasiliana, mango, avocado, noci Pecan, ceci al vapore, pollo grigliato, pomodorini colorati e salsa acida allo yogurt	
Autumn Salad	€ 12
Lattuga, rucola, pere, carote, chicchi di melagrana, finocchi, datterino rosso e cipollotto	



DESSERT

Il Tiramisù della tradizione	€ 8
Bavarese all'arancia con biscuit al pistacchio e gelée di uva fragola	€ 8
Tortino al cuore caldo di cioccolato fondente con gelato alla vaniglia	€ 8
Cheesecake alla nocciola con salsa ai lamponi e crumble di sbrisolona	€ 8
Trittico di sorbetti	€ 8
Composizione di frutta di stagione	€ 7

