

EAT

RESTAURANT

M E N U

A N T I P A S T I

Crudo di tonno rosso del Mediterraneo con senape al miele e salsa guacamole	€ 20
Salmone selvaggio marinato agli agrumi con crema di caprino e misticanza di insalatina novella	€ 19
Tartare di Fassona battuta al coltello con salsa di parmigiano, crostini di pan brioche e polvere di capperi	€ 19
Prosciutto crudo di Parma con burratina e carciofo in agrodolce	€ 18
Carne salada della Valtellina con rughetta, chips di parmigiano e riduzione di aceto balsamico	€ 17
Tortino tiepido di asparagi verdi al cuore di Bitto e fiore di zucca croccante con salsa al pecorino	€ 16
Mozzarella di bufala DOP con trilogia di pomodorini e salsa al basilico	€ 15
Cous cous vegetariano con spuma di pomodoro e salsa agli asparagi verdi	€ 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 con crudo di gamberi e il loro estratto, olive taggiasche, capperi e limone	€ 18
Mezzi paccheri al ragù di tonno rosso e colatura di alici	€ 17
Casoncelli alla bresciana in salsa di formaggella di Tremosine e riduzione al brasato	€ 17
Rigatoni napoletani al ragù di Scottona	€ 16
Pizzoccheri della Valtellina con patate allo zafferano, verza e fonduta di Bitto	€ 16
Tagliatelle di pasta fresca al cacio e pepe con carciofo croccante	€ 15
Fusilli integrali con crema di asparagi, brunoise di verdure e scaglie di Zola	€ 15
Vellutata di cannellini con gamberi scottati e olio al rosmarino	€ 14



SECONDI PIATTI

Tonno rosso scottato in crosta di sesamo con insalatina di spinacino, finocchi e arance	€ 23
Salmone selvaggio alla griglia con caponatina di verdure	€ 22
Baccalà in olio cottura con guazzetto di ciliegini confit, olive e capperi	€ 20
Tagliata di Limousine al sale Maldon con patate novelle e spinacino croccante	€ 22
Guancia di vitello brasata con purea di patate al latte e finferli trifolati	€ 20
Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte	€ 18
Hamburger di Fassona accompagnato con panino al latte, pancetta grigliata, scamorza, patate fritte e salse	€ 18
Selezione di formaggi e confetture	€ 16



I N S A L A T E

Eat Salad	€ 15
Spinacino, mandorle, gamberi scottati, salmone marinato, ciliegini colorati, mela Smith, piselli e mozzarelline	
Brixia	€ 14
Soncino, riso venere, uova, formaggio primo sale, fagiolini al vapore, ciliegini colorati, cipolla rossa di Tropea in agrodolce e tonno scottato	
Winter Salad	€ 13
Cavolo verza verde e rosso, crudités di carciofo, spinacino, tocchetti di barbabietola, noci, pere e gorgonzola	
Wellness Salad	€ 13
Insalata verde, radicchio trevigiano, carote, pollo grigliato, ciliegini colorati, mix di frutta secca, crostini integrali e citronette allo zenzero	



DESSERT

Lingotto al torroncino, insalatina di fragole e mango	€ 8
Tiramisù classico	€ 8
Tortino al cioccolato bianco con cuore di nocciola e gelato ai frutti rossi	€ 8
Torta Sacher con crumble al cacao e composta di frutti di bosco	€ 8
Trittico di sorbetti	€ 8
Tagliata di frutta	€ 7

