

The background is a solid teal color with a pattern of overlapping, semi-transparent geometric shapes, primarily vertical bars and chevrons, creating a sense of depth and movement.

EAT

RESTAURANT

M E N U

A N T I P A S T I

Insalata tiepida di polpo verace con salsa tartara e crumble di olive Taggiasche

Cheesecake di salmone selvaggio con avocado, caprino e salsa Teriyaki

Tartare di Fassona Piemontese con tuorlo d'uovo, cipolla di Tropea e capperi di Pantelleria

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, salame felino e giardiniera nostrana

Bresaola della Valtellina con rughetta, scaglie di Grana Padano e olio EVO del Garda

Mozzarella di bufala DOP con carpaccio di pomodoro cuore di bue e olio al timo

Cous cous vegano con cuore di carciofo croccante e gazpacho di datterino



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 punte di asparagi verdi, gambero rosso e caprino

Trofie al ferretto alla Nerano con vongole e zeste di limone

Vellutata di piselli e gamberi scottati con crumble di pane alla marinara

Tagliatelle di pasta fresca al ragù di agnello e brunoise di verdure al timo

Raviolini alle erbe e pecorino con salsa di ciliegino giallo e rosso e polvere di olive Taggiasche

Paccheri lisci selezione De Cecco ai tre pomodorini con basilico e Parmigiano

Penne rigate integrali con carciofi trifolati, pecorino e fave

Trenette con pesto alla Genovese



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

Pesce spada in crosta di pistacchio con asparagi e carotine al burro nocciolato

Trancio di ombrina al timo limonato con ratatouille di verdure e salsa al pepe rosa

Entrecôte Limousine alla brace con patate al rosmarino e spinacino croccante

Costine di agnello scottadito con crema di patate al latte e carciofo alla menta

Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte

Hamburger di Fassona con panino al sesamo, provola piastrata, lattuga, pomodori, bacon croccante, patate fritte e salse

Maiolino da latte arrosto, chutney di mele e spiedo di patate novelle

Mosaico di verdure grigliate con tomino alla giusta goccia



I N S A L A T E

SPRING SALAD

Lattuga, rughetta, carote, fave, pecorino, carciofi, crostini integrali, olio al lime

BRIXIA ENERGY

Songino, cetrioli, riso Venere, cipolle di Tropea in agrodolce, fave verdi, feta, uovo sodo, ciliegini colorati e tonno sott'olio

EAT SALAD

Spinacino, salmone marinato, avocado, gamberi scottati, mozzarelline, lamelle di mandorle, piselli al vapore e datterino rosso

CAESAR SALAD

Iceberg, salsa Caesar, petto di pollo grill, crostini di pane, pancetta croccante e scaglie di grana



D E S S E R T

Lingotto ghiacciato al passion fruit con insalatina di fragole

Cheesecake ai lamponi con gelato al fior di latte e crumble al cacao

Tiramisù classico

Mini pastiera con sorbetto al mandarino e salsa alla vaniglia

Tagliata di frutta di stagione

Sorbetto al limone

