

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

Crudit  di tonno rosso in crosta di sesamo con salsa guacamole e insalatina croccante

Salmone marinato all'aneto con alga nori e salsa agli agrumi

Tartare di Fassona piemontese con capperi di Pantelleria dorati,  
uovo a 62 gradi e crème fra che

Roastbeef freddo con rughetta, Grana e salsa alla senape rustica

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi con mozzarella di bufala DOP e carciofini alla menta

Tortino di porcini e Taleggio su crema delicata di zucca e tuile alle noci

Melanzane laccate alla soia con spuma di parmigiano,  
fonduta di datterino rosso e quinoa croccante

Burrata con pomodorini, olive Taggiasche e pinzimonio



---

DESIDERIAMO INFORMARLA CHE, IN VIRT  DELLA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL MEDESIMO LUOGO, LE PIETANZE OFFERTE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI.  
SAR  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

Tagliolini alla carbonara di mare e bottarga

Risotto Carnaroli alla marinara con polvere di alga nori e seppia croccante

Spaghetti integrali con salsa di datterino rosso, alici del Cantabrico e polvere di olive Taggiasche

Garganelli di pasta fresca al ragù alla bolognese

Tortelli di zucca al burro nocciolato e salvia con ristretto di vitello

Mafalde spezzate con crema di patate, provola fumé, guanciale nero e cime di rape

Paccheri di Gragnano con salsa ai tre pomodori, basilico e Grana Padano

Vellutata di zucca e porri con gnocchetti ai porcini



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

Tonno rosso scottato su guazzetto di ciliegini, patate e olive Taggiasche

Filetto di branzino farcito con spinacino e burro al lime  
con purea di patate e salsa alla mugnaia

Controfiletto di manzo grigliato, salsa al Porto, spinacino al burro e patate al timo

Guanciotto di vitello brasato con ratatouille di verdure, spuma di patate  
e polvere di cioccolato fondente

Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte

Hamburger di Fassona accompagnato con panino al latte, bacon grigliato,  
provola piastrata, insalata verde, pomodori e patatine fritte

Uovo a 62 gradi con spuma di carciofi, salsa al Pecorino e ristretto di vitello e porcini

Selezione di formaggi con miele e mostarda



# I N S A L A T E

## EAT SALAD

Spinacino, gamberi scottati, salmone marinato, mozzarelline, pomodorini, mela Smith, lamelle di mandorle, piselli al vapore

## BRIXIA ENERGY

Riso venere, tonno scottato, cipolle di Tropea in agrodolce, pomodorini, valeriana, feta

## SALAD WELLNESS

Insalata verde, radicchio, pollo grigliato, carote, uovo bollito, crostini integrali, pomodorini ciliegini colorati

## VEGAN SALAD

Quinoa, tofu, pomodorini, piselli, cavolo viola e verde, avocado, carote e noci



## D E S S E R T

Semifreddo ai lamponi con crumble al pistacchio e riccioli di cioccolato bianco

Tiramisù classico

Tortino al cuore caldo di cioccolato fondente con gelato al fior di panna

Cheesecake alla nocciola e vaniglia con coulis di lamponi

Bavarese all'arancia con composta di frutti di bosco e salsa al rum

Sorbetto al mandarino

Tagliata di frutta

