



Franciacorta Cuvée Prestige Extra Brut

RICCIOLA

tiepida con cicoria rossa marinata di Gorizia,
latte di mandorla di Noto e caviale

Warme Bernsteinmakrele mit mariniertem rotem Chicorée aus
Gorizia, Noto Mandel-Milch und Kaviar

Lukewarm amberjack with marinated red chicory from Gorizia,
Noto almond milk and caviar

Corte Del Lupo Bianco Curtefranca 2023

RISOTTO

con lamponi, salvia e crema di erbe

mit Himbeeren, Salbei und Kräutercreme

with raspberries, sage and aromatic herbs cream

Franciacorta Cuvée Prestige Rosé

SCAMPO

arrostito con zabaione salato al Marsala e schiuma di zafferano
geröstet mit gesalzenem Marsala-Sabayon und Safranschaum

roasted with salted marsala sabayon and saffron foam

Franciacorta Annamaria Clementi Riserva 2015

CAPRIOLO

ai carboni con barbabetola marinata al Campari
e salsa al cardamomo nero

Reh mit in Campari mariniertes Roter Bete
und schwarzer Kardamomsauce

Roe deer with Campari marinated beetroot
and black cardamom sauce

Maurizio Zanella Rosso Del Sebino MG 2020

MOUSSE AL CIOCCOLATO

con gelato alle nocciole Piemontesi e tartufo nero

Schokoladenmousse mit Piemonteser Haselnüssen
und schwarzem Trüffel

Chocolate mousse with Piedmontese hazelnuts ice cream
and black truffle