

monna



San Valentino

Granatina di Franciacorta e lamponi

Franciacorta granatine and raspberry

Gamberi rossi, giardiniera ai 3 aceti e ricotta di bufala

Raw red shrimps, pickled vegetables and buffalo ricotta cheese

Tataki di ricciola, mandarino, cavolo rosso e dragoncello

Amberjack fish tataki, tangerine, red cabbage and tarragon

Bottoni all'olio E.V.O, panna acida e caviale Trasmontanus

Extra virgin olive oil "Bottoni", sour cream and Trasmontanus caviar

Risotto, erborinato di pecora Dol, rape rosse e aglio nero

Risotto, sheep blue cheese, beetroot and black garlic

Filetto di manzo "Marango", radicchio, mosto di uva e scalogni canditi

"Marango" beef fillet, red chicory, grape juice reduction and candid shallot

Tart al fondente Abinao, arance sanguinello e peperoncino

Dark chocolate tart, oranges and chili

Piccola pasticceria

Petit fours

Euro 120,00 p.p