



MENU DEGUSTAZIONE DUE PORTATE

Capesante alla plancia con crema di erbe aromatiche e riduzione di prosecco Franciacorta Rosè
(1),(2),(4),(6),(9),(10),(12),(14)

Risotto con polvere di barbabietola, formaggio di capra sfumato con prosecco Franciacorta Rosè Vezzoli
(3),(6),(7),(12)

35 €

MENU DEGUSTAZIONE QUATTRO PORTATE

Capesante alla plancia con crema di erbe aromatiche e riduzione di prosecco Franciacorta Rosè
(1),(2),(4),(6),(9),(10),(12),(14)

Risotto con polvere di barbabietola, formaggio di capra sfumato con prosecco Franciacorta Rosè Vezzoli
(3),(6),(7),(12)

Vitello con fonduta di Montasio, crumble di fichi al prosecco Franciacorta Rose Vezzoli
(6),(7),(12)

Strudel di mele scomposto con sfoglia croccante
(1),(3),(5),(6),(7),(8),(11)

70 €

Bevande e caffè inclusi - Valido dal 2 all'8 ottobre

FRANCIACORTA ROSÉ VEZZOLI

DENOMINAZIONE: Franciacorta D.O.C.G. Brut Rosé Vezzoli

VITIGNO: 100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE: Colline Moreniche di Erbusco (Provincia di Brescia)

VINIFICAZIONE: I grappoli di Pinot Nero sono raccolti nel periodo della completa maturazione fenolica, in modo che possano esprimere aromi intensi e ricchi. Al termine della pressatura soffice, il mosto rimane a contatto con le bucce per circa tre ore, per estrarre la giusta quantità di colore. Si procede quindi alla classica vinificazione in bianco, con fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata. Dopo un riposo di circa 7 mesi, i vini base sono assemblati per creare la cuvée definitiva, che rifermenta in bottiglia secondo il Metodo Solouva, ovvero con l'aggiunta

di mosto d'uva prodotto in cantina, senza l'aggiunta di zuccheri. Il vino si affina sui lieviti per 48 mesi prima del dégorgeement. Anche il dosaggio finale è realizzato utilizzando mosto d'uva e non zucchero, come avviene solitamente.

PERLAGE: finissimo e persistente

COLORE: delicato rosa cerasuolo scarico

PROFUMO: note di ribes e mirtillo, con una vena finale floreale

SAPORE: di bella freschezza e sapidità, aromatico, suadente, intrigante e persistente

ALCOOL: 12%

ABBINAMENTO: Antipasti, formaggi freschi, piatti a base di pesce e crostacei

Nel nostro menu sono contenuti i seguenti allergeni: 1) cereali; 2) crostacei; 3) uova; 4) pesce; 5) arachidi; 6) soia; 7) latte e derivati; 8) frutta a guscio; 9) sedano; 10) senape; 11) semi di sesamo; 12) anidride solforosa e solfiti; 13) lupini; 14) molluschi. Gli allergeni contenuti nelle pietanze del menu sono indicati sotto ciascun piatto per mezzo di numeri riportati in questa legenda. La preparazione dei nostri prodotti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con alcuni allergeni, pertanto se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Sono presenti dei prodotti surgelati all'origine (**). Per qualsiasi informazione il nostro personale è a vostra disposizione.



TWO-COURSE TASTING MENU

Grilled scallops with herb cream and Franciacorta Rosè prosecco reduction
(1),(2),(4),(6),(9),(10),(12),(14)

Risotto with beetroot powder, goat cheese nuanced with prosecco Franciacorta Rosè Vezzoli
(3),(6),(7),(12)

35 €

FOUR-COURSE TASTING MENU

Grilled scallops with herb cream and Franciacorta Rosè prosecco reduction
(1),(2),(4),(6),(9),(10),(12),(14)

Risotto with beetroot powder, goat cheese nuanced with prosecco Franciacorta Rosè Vezzoli
(3),(6),(7),(12)

Veal with Montasio fondue, fig crumble with prosecco Franciacorta Rose Vezzoli
(6),(7),(12)

Apple strudel with crunchy puff pastry
(1),(3),(5),(6),(7),(8),(11)

70 €

Drinks and coffee included - Valid from 2 to 8 October

FRANCIACORTA ROSÉ VEZZOLI

NAME: Franciacorta D.O.C.G. Brut Rosé Vezzoli

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

PRODUCTION AREA: Morainic Hills of Erbusco (Brescia)

VINIFICATION: The Pinot Noir grapes are harvested when they reach the peak of phenolic maturity, so as to capture all their rich, intense aromas. After soft pressing, the must remains in contact with the grape skins for about three hours to extract the right amount of colour. The next step is the classic white wine vinification process, with fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. After ageing for about 7 months, the base wines are blended to create the definitive cuvée, which re-ferments in the bottle according to the Solouva

Method, or with the addition of grape must produced in the winery, without the addition of sugars. The wine is aged on the lees for 48 months before disgorging. The final dosage is also made using grape must and not sugar, as is usually the case.

PERLAGE: very fine and persistent.

COLOUR: Delicate pale cherry pink

BOUQUET: Aromas of currants and blueberry, with floral notes on the finish

FLAVOUR: Attractive freshness, savoury, aromatic, enticing, intriguing and long-lasting

ALCOHOL: 12%

PAIRING: Appetizers, fresh cheeses, fish and shellfish

Our menu contains the following allergens: 1) cereals containing gluten; 2) crustaceans; 3) eggs; 4) fish; 5) peanuts; 6) soya; 7) milk and products thereof; 8) nuts; 9) celery; 10) mustard; 11) sesame; 12) sulphur dioxide and sulphites; 13) lupins; 14) molluscs. The allergens contained in the dishes on the menu are listed after each dish by means of the numbers listed above. Our products are prepared in locations where there may be unintentional contact with some allergens, so traces of them may be present in all food items. Products are blast chilled or frozen at origin (**). For further information, please ask the restaurant staff.