



Pasqua, Pasquetta... e dintorni

L'insalata di asparagi bianchi e puntarelle, code di gambero,
mandorle, germogli del nostro giardino

L'uovo morbido con flan di patate novelle, tartufo nero
e fonduta di robiola

Gli gnocchi di ricotta, punte d'asparagi verdi,
capesante e bergamotto di Gargnano

Il capretto nostrano alla bresciana e ripieno,
polenta morbida e insalatina

Il dolce di Pasqua

La tartelletta al cacao, mousse di ricotta di pecora,
cremoso al gianduia e pistacchi croccanti

*L'intero menu degustazione viene servito per tutto il tavolo
€ 65,00 a persona (bevande escluse)*