

EAT

RESTAURANT

M E N U

A N T I P A S T I

Crudo di tonno rosso con salsa tonnata e insalatina di soia	€ 18
Salmone marinato agli agrumi con riso Venere, avocado e salsa teriyaki	€ 16
Tartare di manzo battuta al coltello con senape rustica e crostini di pan brioche al burro	€ 17
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, salame nostrano e formagella di Tremosine	€ 16
Carne salada della Valtellina con cuore di burrata e dressing ai lamponi	€ 15
Mozzarella di bufala DOP con carpaccio di pomodoro cuore di bue e olio al timo	€ 14
Cuore di carciofo con tuorlo d'uovo croccante e salsa al Parmigiano	€ 13



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

Risotto Carnaroli con punte di asparagi verdi con crudités di scampi e caprino	€ 17
Tagliatelle al nero di seppia con pesce spada, gamberi e ciliegino giallo	€ 16
Casoncelli di Barbariga con salsa al pecorino e fondo ristretto di vitello	€ 16
Rigatoni selezione De Cecco al ragù bianco di vitello e brunoise di verdure	€ 15
Paccheri lisci selezione De Cecco con fondente di datterino rosso, basilico e burrata	€ 14
Penne rigate integrali con crema di zucchine, fave e pecorino	€ 13
Trenette con pesto alla genovese	€ 14
Vellutata di carote con gnocchetti alla bietola e nocciole tostate	€ 12



SECONDI PIATTI

Trancio di pesce spada alla griglia con caponatina di verdure	€ 22
Salmon e in crosta di frutta secca con bietolina al burro e flan di patate	€ 20
Filetto di manzo alla griglia con salsa ai tre pepi, spinacino croccante e purea di patate	€ 25
Lombo di agnello cotto a bassa temperatura con salsa al Porto e patate americane arrosto	€ 18
Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte	€ 18
Girello di vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e misticanza di insalatina, fragole e noci pecan	€ 17
Hamburger di Fassona accompagnato con panino al sesamo, provola piastrata, lattuga, pomodori e bacon croccante servito con patate fritte e salse varie	€ 16
Mosaico di verdure grigliate con tomino alla giusta goccia	€ 15



I N S A L A T E

Brixia Energy Songino, cetrioli, riso Venere, cipolle di Tropea in agrodolce, fave verdi, feta, uovo sodo di quaglia, ciliegini colorati e tonno scottato in crosta di sesamo e papavero	€ 13
Eat salad Spinacino, salmone marinato, avocado, gamberi scottati, mozzarelline, lamelle di mandorle, piselli al vapore e datterino rosso	€ 13
Nizzarda Lattuga, pomodori, fagiolini, uova sode, patate bollite, tonno all'olio d'oliva, acciughe ed olive Leccino	€ 11
Wellness Lattuga, radicchio, pomodori, carote, petto di pollo grill, mele Smith, noci e salsa citronette	€ 10
Caesar salad Iceberg, salsa Caesar, petto di pollo grill, crostini di pane, pancetta croccante e scaglie di grana	€ 10



PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Parfait al frutto della passione con crumble al pistacchio e ganache al latte	€ 8
Bavarese al cioccolato fondente con salsa ai lamponi e nocciole	€ 8
Tartelletta di frolla con crema al limone e fragole	€ 8
Tiramisù classico	€ 7
Sorbetto al limone	€ 7
Tagliata di frutta	€ 7

