



LA SPERANZINA

## ACCOMPAGNANDO I NOSTRI STUZZICHINI...

Franciacorta DOCG Dosaggio Zero "Blanc de Blancs", Cavalleri <i>(Chardonnay)</i>	€ 14
Champagne Ay Brut "Special Cuvée", Bollinger <i>(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)</i>	€ 18
Lugana DOC "Vitium", Armea, 2019 <i>(Turbiana)</i>	€ 9
A. Bourgogne Blanc c. "Cuvee Saint Vincent", Vincent Girardin, 2015 <i>(Chardonnay)</i>	€ 12

## LE ACQUE...

Oxigenia <i>(Acqua arricchita d'ossigeno ozonizzata liscia/frizzante, R.F. &lt;172&gt; MG/L)</i>	€ 6
Lurisia <i>(Minimamente mineralizzata, naturale/frizzante, R.F. 34,8 MG/L)</i>	€ 7
Perrier <i>(Oligominerale Francia (Vergez), frizzante, R.F. 479 MG/L)</i>	€ 8



**MENÙ DEGUSTAZIONE “A mano libera...”**  
*(Esclusivamente per tutto il tavolo)*  
**€ 100 per persona con sette portate inedite**

Una curiosa proposta all'insegna della continua ricerca e sperimentazione dello Chef Fabrizio Molteni...  
Ingredienti e tecniche a servizio della scoperta  
in un percorso gourmand studiato per voi

**MENÙ DEGUSTAZIONE “La Nostra storia...”**  
*(Esclusivamente per tutto il tavolo)*  
**€ 90 per persona con cinque portate**

Crocante di scampi e branzino, limone, erba cipollina, <i>frutta &amp; verdura</i> (1-2-4-9)	€ 35*
Tartare di Capesante “alla pizzaiola” (4-7-14)	€ 28*
Tortelli, gorgonzola e mascarpone, astice Bretonne, noci (1-2-3-7-8-9)	€ 35*
Morone del Mar Ligure in salamandra, patata montata al burro nocciola, intingolo (4-7)	€ 35*
Pre dessert	
Camomilla e limone, mandorla, olio del Garda (3-7-8)	€ 16*
Piccola pasticceria (1-3-7-8)	

**MENÙ DEGUSTAZIONE “Vegetariano”**  
*(Esclusivamente per tutto il tavolo)*  
**€ 80 per persona con cinque portate**

“Coque Royal” ... (3-7)	
Soufflè al Parmigiano e Tartufo Nero, salsa al Franciacorta ( <i>À LA CARTE attesa 25 minuti</i> ) (3-7)	€ 25*
Riso mantecato in estrazione di barbabietola, salsa al rafano (7)	€ 29*
Cardoncello cotto nella creta, estratto vegetale al pepe nero (9-5)	€ 30*
Pre dessert	
Nocciola e limone (8) 	€ 16*
Piccola pasticceria (1-3-7-8)	

*\*Indica il prezzo del piatto scelto À LA CARTE*



## À LA CARTE...

Sgombro cotto sulla pelle con il suo grasso, mela speziata al sale, assoluto di zucca, beurre blanc (4-5-7)	€ 27
“Il Crudo di Mare” in cinque servizi (2-4-14)	€ 51
Storione in confit, caviale, foglia ed estratto di cavolo nero, riduzione di fumetto (4-5-7)	€ 28
Fagianella cotta poché al pepe di Sichuan, salsa Albufera, tartufo nero e cuori di lattuga brulèe (5-7-9)	€ 27
Riso cotto nel brodo di croste di Parmigiano, salsa al Madera, salvia tostata (5-7-9)	€ 29
Struncatura in estrazione di corallo al sesamo tostato, crudo di gamberi rossi e germogli in agro (1-2-3-5-6-11-12)	€ 31
Gnocchi di patate arrostiti, lumache in guazzetto di aglio dolce, salsa al bagnetto verde (1-7-3)	€ 28
Calamarata gratinata, ragù fine di fagianella, salsa Soubise, tartufo nero (1-3-7-9)	€ 27
Astice Bretone cotto aglio e burro, puntarelle condite, salsa Bordolese (2-7)	€ 55
Triglia cotta alla piastra, verza e concentrato di Bouillabaisse (2-4-9)	€ 36
Ombrina al cartoccio patate ratte, carciofi e tartufo nero (per 2, 3, 4... persone) (4)	€ 38 pp
Piccione arrosto, radici glassate al kombucha di caffè e riduzione di cottura (7)	€ 38
Pancia di maialino croccante e caramellato in teriyaki, Hummus e cachi (7-9-11)	€ 35
Nocetta di capriolo, cavolfiore in confit, salsa amara alle 100 erbe (7)	€ 36
Selezione di formaggi, pane dedicato, miele del Sampì, marmellate secondo stagione (1-3-7-8-10)	€ 25
Misticanza dall'orto	€ 8
Patate al forno, profumi dell'orto	€ 8
Verdura del giorno alla brace	€ 10



## LA NOSTRA PASTICCERIA...

Camomilla e limone, mandorla, olio del Garda (3-7-8)	€ 16
Paris Brest al pistacchio, fortunella, Garam Masala (3-7-8)	€ 16
La Millefoglie cotta al contrario: sfoglia al burro fresco di Normandia, crema Chantilly alla vaniglia di Thaiti, caramello salato (1-7)	€ 16
Soufflè al cioccolato fondente, sorbetto al mandarino (attesa 25 minuti) (8)	€ 18
Nocciola e limone (8) 	€ 15
“Poker” di assaggi della nostra pasticceria in 4 servizi (1-3-7-8)	€ 26
Gelati: Crema alla vaniglia di Madagascar, fior di latte alla vaniglia di Thaiti, pistacchio salato (3-7-8)	€ 13
Sorbetti: Limone, mandarino	€ 13
Composizione di frutta fresca secondo disponibilità	€ 15

*Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato*

*Coperto € 8*

---

*Si prega la gentile clientela di comunicare  
eventuali allergie e/o intolleranze alimentari*

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni riportati nel:  
ALLEGATO II del Regolamento UE n. 1169/2011

Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti implicano l'utilizzo  
di additivi alimentari naturali.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto  
a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni  
del regolamento e dopo potrebbe essere mantenuto ad una temperatura  
≤ -18° C per 24 ore / -35° C per 15 ore (reg. CE 853/04).

Vi ricordiamo che non è consentito fumare all'interno del locale  
a norma della legge 16 gennaio 2003 n. 3 art 5.