



LA SPERANZINA

ACCOMPAGNANDO I NOSTRI STUZZICHINI...

Franciacorta DOCG Dosaggio Zero "Blanc de Blancs", Cavalleri <i>(Chardonnay)</i>	€ 15
Champagne Ay Brut "Special Cuvée ", Bollinger <i>(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)</i>	€ 18
Lugana DOC "Vitium", Armea, 2020 <i>(Turbiana)</i>	€ 9
A. Bourgogne Blanc c. "Cuvée Saint Vincent", Vincent Girardin, 2015 <i>(Chardonnay)</i>	€ 12

LE ACQUE...

Oxigenia <i>(Acqua arricchita d'ossigeno ozonizzata liscia/frizzante, R.F. <172> 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, € 36*
limone, erba cipollina, *frutta & verdura (1-2-4-9)*

Tartare di Capesante “*alla pizzaiola*” (4-7-14) € 29*

Tortelli, € 35*
gorgonzola e mascarpone, astice Bretonne, noci (1-2-3-7-8-9)

Morone del Mar Ligure in salamandra, € 35*
frutti del mare, salsa di curry e cocco (4-5-7-9-13-14)

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)

Patata! Patata! Patata! € 25*
Terrina di patata dolce, glassa alla patata,
crocante di patata, crumble di patata (1-5-6-7-9)

Plin di Babbaganoush, € 27*
salsa alla burrata e origano fresco (1-3-7-8-9)

Cocotte di verdure di stagione in crosta di sfoglia croccante, € 30*
tartufo nero estivo (1-3-5-7-8-9)

Pre dessert

Meringa, cioccolato al latte di mandorla e pralinato (6-8)  € 16*

Piccola pasticceria (1-3-7-8)

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



LA SPERANZINA

À LA CARTE...

Gamberi viola in olio essenziale al levistico, cagliata morbida al latte di capra (2-4-5-7)	€ 36
“Il Crudo di Mare” in cinque servizi (2-4-14)	€ 53
Seppia “Black & Gold” in zimino (9-4-14)	€ 28
Anatra, sambuco, ciliege e foie gras un pò affumicato (7-9)	€ 27
Riso, carota, zenzero e polline (6-7-9-11-12)	€ 29
Insalata di spaghetti freddi, arrabbiata al pomodoro fermentato, caviale d’aringa, profumo di basilico (1-3-4)	€ 32
<i>Omaggio dello Chef Fabrizio Molteni al Suo MAESTRO GUALTIERO MARCHESI Su gentile concessione della fondazione Gualtiero Marchesi</i>	
Fusilloni in estrazione di peperone crusco, maialino fondente e croccante (1-3-9)	€ 28
Ravioli alla “certosina” in salsa di crescione (1-2-3-4-7-9)	€ 28
Luccio Perca “à la poele”, rucola e pomodoro (4-5-7-9)	€ 35
Astice bretone “mi-cuit”, sedano e salsa dolce di peperoni fermentati (2-5-7-9)	€ 55
Branzino d’Olbia in crosta di sale, patate e salmoriglio (per 2, 3, 4... persone) (4-9)	€ 38 pp
Lombata di Agnello “Te Mana” arrosto, tarassaco, mentaiko e mandorla (4-7-8)	€ 37
Il coniglio e la sua carota (1-5-7-9-10)	€ 35
Selezione di formaggi, pane dedicato, miele, marmellate secondo stagione (1-3-7-8-10)	€ 26



LA NOSTRA PASTICCERIA...

Camomilla e limone, mandorla, olio del Garda (3-7-8)	€ 16
Clafoutis, ciliegie in conserva alla lavanda, nocciola (1-3-7-8)	€ 16
Cheesecake, yogurt greco di capra, mango e mirtilli al kombucha di tè nero (3-7-8-11)	€ 16
Charlotte di Finocchio, liquirizia e lime (3-7-8)	€ 16
Meringa, cioccolato al latte di mandorla e pralinato (6-8) V.	€ 16
“Poker” di assaggi della nostra pasticceria in 4 servizi	€ 26
Gelati: Crema alla vaniglia di Madagascar, fior di latte alla vaniglia di Thaiti, pistacchio salato (3-7-8)	€ 13
Sorbetti: Limone, fragola	€ 13
Composizione di frutta fresca secondo disponibilità	€ 16

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.