

Cappuccini Resort

CUCINA SAN FRANCESCO

Piercarlo e la sua brigata vi propongono

MENÙ DI STAGIONE

APERITIVO CON FRANCIACORTA 7

APERITIVO CON CHAMPAGNE 17

ANTIPASTI

**Lingua di vitello croccante
con misticanza e carote in agrodolce**

*

**Brodo con patate novelle piselli
e anguilla arrostita**

*

**Cipolla caramellata e gelato
al Grana Padano**

*

**Alici di mare, fiori di zuccina
in tempura e confit di pomodoro**

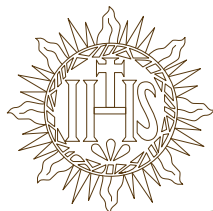
*

**Bianco di baccalà con asparagi
e salsa al Franciacorta**

*

**Cruda di Fassona al coltello con verdure
croccanti e olio crudo riserva Cappuccini**





Cappuccini Resort
CUCINA SAN FRANCESCO

PRIMI PIATTI

Spaghettoni Felicetti aglio,
olio e lago di Iseo

*

Rigatoni di kamut con fagioli
di Ponte Caffaro e polpa di cappesante

*

Fregula con vongole veraci dell'Adriatico
al profumo di limone e piselli dolci

*

Raviolo di pasta fresca con caprino,
spinaci e burro affumicato al fieno

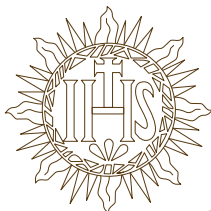
*

Risotto mantecato alla formaggella
di Tremosine clorofilla di prezzemolo e polline
(minimo 2 persone)

*

Tagliatelle di grano arso con polpa
di capretto alla bresciana





Cappuccini Resort

CUCINA SAN FRANCESCO

SECONDI PIATTI PESCE

Polpo croccante al fumo di rosmarino con patate schiacciate

*

Tataki di tonno pomodori confit e cipollotto dolce stufato

*

Trancio di branzino arrostito con crema di piselli e piccole verdure



SECONDI PIATTI CARNE

Tagliata di lombata di manzetta Prussiana con millefoglie di patate e cavolo cinese

*

Spalla di coniglio nostrano cotto alla griglia con pomodoro, olive taggiasche e capperi

*

Mezzo piccione in tegame con le sue verdure e salsa al Porto

*

Selezione di formaggi con marmellate e miele,
pan brioche caldo

Piccola degustazione 5 pz
Degustazione completa 8 pz





MENÙ TRADIZIONE PER TUTTI I COMMENSALI

Brodo con patate novelle, piselli e anguilla arrostita

Raviolo di pane alla Bresciana e burro spumeggiante

Coscia di faraona cotta lentamente, le sue verdure e polentina del molino Belotti

Il Bossolà di Chiara con crema inglese

*

MENÙ DEGUSTAZIONE PER TUTTI I COMMENSALI entro le ore 21,30

Lingua di vitello croccante con misticanza e carote in agrodolce

Bianco di baccalà con asparagi e salsa al Franciacorta

Risotto Riserva San Massimo aglio nero e gelato al Grana Padano

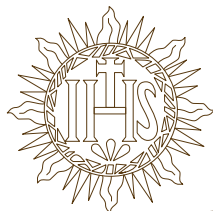
Raviolo di pasta fresca con caprino, spinaci e burro affumicato al fieno

Tataki di tonno pomodori confit e cipollotto dolce stufato

Piccione in tegame con le sue verdure e salsa al Porto

Il nostro dolce





Cappuccini Resort

CUCINA SAN FRANCESCO

PER RITROVARSI IN DOLCEZZA

Il Bossolà di Chiara
con crema inglese

*

Crema bruciata con gelato
al pistacchio salato

*

Tortino al cioccolato con salsa
ai frutti rossi

*

Crostatina al limone, insalata
valeriana alla vaniglia

*

Sorbetto al rabarbaro e insalata
di mele verdi

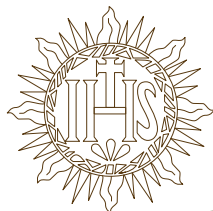
*

Millefoglie classica
e amaretti

Selezione di formaggi con marmellate e miele,
pan brioche caldo

Piccola degustazione 5 pz
Degustazione completa 8 pz





Cappuccini Resort
CUCINA SAN FRANCESCO

Piercarlo e la sua brigata vi propongono

MENÙ DI STAGIONE

APERITIVO CON FRANCIACORTA 7

APERITIVO CON CHAMPAGNE 17

ANTIPASTI

**Brodo con patate novelle piselli
e anguilla arrostita**

*

**Cipolla caramellata e gelato
al Grana Padano**

*

**Cruda di Fassona al coltello con verdure croccanti
e olio crudo riserva Cappuccini**



PRIMI PIATTI

Raviolo di pasta fresca con caprino,
spinaci e burro affumicato al fieno

*

Risotto mantecato alla formaggella di Tremosine
clorofilla di prezzemolo e polline
(minimo 2 persone)

*

Tagliatelle di grano arso con polpa di capretto
alla bresciana

SECONDI PIATTI

Polpo croccante al fumo di rosmarino
con patate schiacciate

*

Coscia di faraona cotta lentamente, le sue
verdure e polentina molino Belotti

*

Selezione di formaggi con marmellate e miele,
pan brioche caldo
Piccola degustazione 5 pz
Degustazione completa 8 pz

