

Cappuccini Resort
CUCINA SAN FRANCESCO

*Lo chef Fabio Aceti,
e la sua brigata vi propongono i*

MENÙ DI STAGIONE

APERITIVO CON FRANCIACORTA * 7
APERITIVO CON CHIAMPAGNE * 17

ANTIPASTI

**Il nostro vitello cotto al rosa con la salsa
di tonno spumeggiante**

*

**Pappa al pomodoro, tartare di fiordilatte
e crumble di olive taggiasche**

*

Scampo crudo alla pizzaiola

*

**Insalatina alcolica di Granseola
e maionese al cren**

*

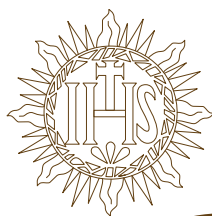
**Melanzana arrostita, pasta di sesamo,
rosmarino e basilico**

*

**Le verdure del nostro orto ripiene
con crema di zucchine e menta**

*

**Condire i vostri piatti con l'aceto madre
della Riserva Cappuccini 67 anni • 7**



Cappuccini Resort
CUCINA SAN FRANCESCO

PRIMI PIATTI

Tagliatella di grano arso, pesto di frutta secca e finocchietto,
battuta di pomodoro camone e polvere di semi di oliva

*

Risotto mantecato al succo di rapa rossa, capasanta
e olio ai ricci di mare (min 2 pers)

*

Spaghettone freddo in emulsione di basilico, marmellata
di pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

*

Gnocco di patata al plancton marino, cozze e roquefort

*

Rigatone di Gragnano "Pulled Pork"



Cappuccini Resort
CUCINA SAN FRANCESCO

SECONDI PIATTI

Baccalà, zucchine marinate a freddo, salsa
al Franciacorta e foglie di capperi

*

Coppa di maiale iberico di ghianda,
scorzona arrosto e salsa teriyaki

*

Calamaro arrosto profumato al limone,
salsa al nero e funghi cardoncelli

*

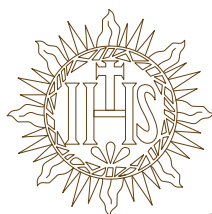
Controfiletto equino, foie gras, cipollotto
di Tropea e salsa bordolese

*

Fungo porcino alla milanese,
clorofilla di prezzemolo e aglio dolce

*

Selezione di formaggi con marmellate
e miele, pan brioche caldo
Piccola degustazione 5 pz • 15
Degustazione completa 8 pz • 20



Cappuccini Resort
CUCINA SAN FRANCESCO

PER RITROVARSI IN DOLCEZZA

Tiramisù leggero Cappuccini

*

Zuppetta di ciliegie e dragoncello, gelato
al caramello e croccante al Tè matcha

*

Millefoglie inversa, cioccolato e lampone

*

Semifreddo al limone, meringa alla liquirizia,
acqua di mandorle e fiori di elicriso

*

Zabaione al Franciacorta e frutti rossi

*

Selezione di formaggi con marmellate
e miele, pan brioche caldo

Piccola degustazione 5 pz • 15
Degustazione completa 8 pz • 20



Cappuccini Resort

CUCINA SAN FRANCESCO

MENÙ DEGUSTAZIONE

PER TUTTI I COMMENSALI

Entro le ore 21.30

**Pappa al pomodoro, tartare di fiordilatte
e crumble di olive taggiasche**

*

Scampo crudo alla pizzaiola

*

**Gnocco di patate al plancton marino,
cozze e roquefort**

*

Rigatone di Gragnano "Pulled Pork"

*

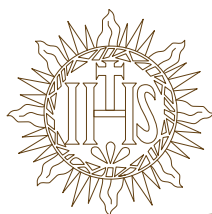
**Calamaro arrosto profumato al limone,
salsa al nero e funghi cardoncelli**

*

**Coppa di maiale iberico di ghianda,
scorzoneria arrosto e salsa teriyaki**

*

**Semifreddo al limone, meringa alla liquirizia,
acqua di mandorle e fiori di elicriso**



Cappuccini Resort
CUCINA SAN FRANCESCO

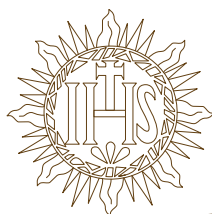
QUEL CHE PASSA IL CONVENTO
Da iniziare non oltre le ore 13 e non oltre le ore 21

Un menù di 9 portate selezionate dallo Chef.

Amore per la semplicità e le cose buone,
Predilezione al naturale e al locale,
Forte legame con il territorio e la stagionalità,
Armonia e personalità...

...solo alcuni degli ingredienti.

Lasciatevi sorprendere!



Cappuccini Resort
CUCINA SAN FRANCESCO

MENÙ TRADIZIONE
PER TUTTI I COMMENSALI

Il nostro vitello cotto al rosa con salsa di tonno spumeggiante

*

Risotto al Franciacorta, pepe di Sarawak e ristretto di carne

*

Cappello del prete, purea di carota e jus alla liquirizia

*

Tiramisù Cappuccini