



Contrada Bricconi

La montagna che Rivive

Abbiamo un unico grande desiderio: che l'unicità del lavoro agricolo che contraddistingue ogni nostra giornata e quella dei contadini, degli artigiani e dei vignaioli che stiamo coinvolgendo, diventi cultura.

Il desiderio che diventi cioè un patrimonio per tutti oggi e nel futuro, nel solco di una tradizione che ci interroga di continuo.

È questo che ci ha uniti nel pensare che la cucina fosse la strada più preziosa ed appassionante per farlo.

Due percorsi

Salame con la panna

Pane & burro di centrifuga

Gnocchetto, parüch & fiurit

Trota alla brace

Crème caramel al fieno

Cagliata**

Caramella di siero

Euro 60 con abbinamento di un vino in mescita

**Piatto extra Euro 15

Aperitivo
sidro metodo classico Euro 8
vino spumante Euro 9
cocktail Euro 10

Salame con la panna

Lumaca alla brace

Coniglio & uova

Pane & burro di centrifuga

Gnocchetto, parüch & fiurit

Orzotto, bergna & sarcodon

Trota alla brace

Quaglia & salsa Jerk

Gelato all'artemisia

Crème caramel al fieno

Cagliata**

Caramella di siero

Euro 95, bevande escluse

**Piatto extra Euro 15

Possibilità di escludere un piatto decurtando 10€

Accompagnamento con 3 vini a 32€

Aperitivo
sidro metodo classico Euro 8
vino spumante Euro 9
cocktail Euro 10



Giacomo Perletti
Matteo Trapletti
Giovanni Pizzamiglio
Michele Lazzarini
Stefano Gasperi
Fabio Zammarano
Federico Mulas
Luciano Colleoni
Francesca Pizio
Marco Cattaneo
Sofia Prezza
Alessandra Pezzoli
Alessia Bosatelli
Davide Cazzani

