



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.

Il menù che vi proponiamo risponde con una certa frequenza alle disponibilità
di prodotti della nostra azienda agricola
e di quella degli agricoltori, artigiani, pescatori coinvolti.

Per questo, oltre che per evitare sprechi e per rendere più sostenibile il lavoro in cucina,
abbiamo scelto di proporvi un unico percorso:
vogliamo condurvi a fare un'esperienza totale del prodotto agricolo che si fa cucina.

In questo modo perseguiamo ancora di più un'idea di cucina
che risponda all'agricoltura e non viceversa.

Il percorso

Flambadou & brodo di mele

Bertagni

Ceviche di salmerino

Pane & burro di centrifuga

Tagliolino, salmì & abete

Lumachine, sieroinnesto, burro affumicato & agone

Trota alla brace

Quaglia & salsa Jerk

**Formaggi

Stracchino & aceto balsamico di sambuco

Brioche di noci nere & fiori di castagno

Caramella di siero

**Piatto extra

Euro 130, bevande escluse

Accompagnamento con 4 vini a Euro 48

**piatto extra prezzo variabile
chiedere al personale di sala

Accompagnamento analcolico con 3 bevande Euro 25

** assaggio dei nostri formaggi a Euro 18

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



Giacomo Perletti
Matteo Trapletti
Giovanni Pizzamiglio
Michele Lazzarini
Stefano Gasperi
Francesca Pizio
Alberto Serafini
Giulio Bonomelli
Negroni Dario
Federico Mulas
Marco Cattaneo
Alessandra Pezzoli
Alessia Bosatelli
Monnia Trussardi

