

Cista Allergeni

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12. SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN AND DERIVED PRODUCTS (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT)
2. CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON CRUSTACEANS
3. EGGS AND PRODUCTS BASED ON EGGS
4. FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH
5. PEANUTS AND PRODUCTS BASED ON PEANUTS
6. SOY AND PRODUCTS BASED ON SOY
7. MILK AND PRODUCTS BASED ON MILK
8. NUTS AND THEIR PRODUCTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS)
9. CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY
10. MUSTARD AND PRODUCTS BASED ON MUSTARD
11. SESAME SEEDS AND PRODUCTS BASED ON SESAME SEEDS
12. SULPHITES IN CONCENTRATION ABOVE 10 MG/KG
13. LUPIN AND PRODUCTS BASED ON LUPIN
14. MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSCS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”:

*Prodotto surgelato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
Il Responsabile H.A.C.C.P.





Antipasti

BREZZA DI SALE E AGRUMETI / 4	22 €
Battuta di tonno rosso con sorbetto al mandarino di Ciaculli* <i>Bluefin tuna tartare with tangerine Ciaculli sorbet*</i>	
L'ORO DEL SEBINO IN GIARDINO / 1-4-8-12	20 €
Caponatina agrodolce, salmerino croccante e pesto di aromi <i>Sweet and sour vegetable caponata, crispy char and herb pesto</i>	
LA VOCE DEL MARE / 2-4-12-14	60 €
Crudo di pesce: l'eco delle onde in un boccone <i>Raw fish: the echo of waves in a single bite</i>	
RITUALE FRANCIACORTINO / 3-10-12	27 €
Tartare di barbina Franciacortina composta al tavolo <i>Franciacorta beef tartare, prepared tableside</i>	
PROSPETTIVE DI VITELLO E ALCIMIA / 3-4-10-12	25 €
Rubik di vitello, mele in osmosi e tonnata <i>Veal Rubik's cube, osmosis apples and tonnata sauce</i>	
RADICI E CONSISTENZE / 1-3-6-7-8-10-11	18 €
Arancini alle tre verdure, hummus di ceci e germogli <i>Three-vegetable arancini, chickpea hummus and sprouts</i>	

BOSCO DI SMERALDO / 7-8	29 €
Rack di agnello* ai pistacchi, coulis di frutti rossi* e spinacio spadellato <i>Pistachio-crusted rack of lamb*, red berry coulis and sautéed spinach</i>	
MANZO ESSENZIALE / 7	30 €
Filetto di manzo con le sue verdure <i>Beef fillet with garden vegetables</i>	
DALLA VALLE AL LAGO / 7-12	18 €
Selezione di formaggi, mostarda e confetture <i>Cheese selection, mostarda and jams</i>	

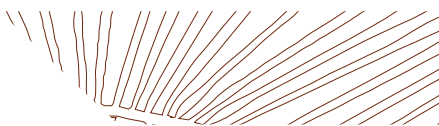
Primi piatti

ABISSO E CORALLO / 1-2-3-4-6-7-10-14	25 €
Spaghettone al nero di seppia con vongole* decorticate e gambero rosso di Mazara* <i>Spaghetti with squid ink with shelled clams* and Mazara red prawns*</i>	
IL VIAGGIO DEL SEBINO / 1-3-4-6-7-8-9-12	20 €
Gnocchi fatti in casa, sarde essiccate del Lago d'Iseo, salsa al Franciacorta, uva sultanina e pinoli <i>Homemade gnocchi, dried Lake Iseo sardines, Franciacorta sauce, raisins and pine nuts</i>	
ALBA IN MALGA / 3-6-7-9	20 €
Risotto al Bagòss, aria di zafferano e petali di campo <i>Bagòss cheese risotto, saffron air and field petals</i>	
NORMA 2.0 / 1-6-7-8-10	18 €
Pacòte monograno Pastificio Felicetti al datterino giallo, melanzana svuotata, emulsione di ricotta salata <i>Pastificio Felicetti single-grain pacote with yellow datterino tomatoes, hollowed eggplant and salted ricotta emulsion</i>	
SINFONIA DI BRACE E PASCOLO / 1-3-7-9-12	22 €
Raviolo di maialino iberico* affumicato al ciliegio, burro di malga e timo <i>Cherry-smoked Iberian suckling pig* raviolo, mountain butter and thyme</i>	

Secondi piatti

INTRECCI DI SALSEDINE E ORIENTE / 3-10-12-14	28 €
Nido di calamaro* spillo in frittura leggera con maio al wasabi, pomodoro secco e cedro <i>Lightly fried baby squid* nest, wasabi mayo, sun-dried tomato and citron</i>	
TENTACOLO VIOLA / 3-7-12-14	25 €
Polpo* cotto a bassa temperatura, nuvola di patata violetta con cuore rosso <i>Slow-cooked octopus*, purple potato cloud with a red heart</i>	
L'ARGENTO E LA TERRA / 4-6-7-9	28 €
Ricciola aromatizzata alle erbe, crema parmantier e carote antiche alla vichy <i>Herb-infused amberjack, parmentier cream and Vichy-style heirloom carrots</i>	
LA BARBINA NOBILE / 6-9-12	27 €
Tagliata di barbina Franciacortina con patate arrostiti <i>Franciacorta beef tagliata with roasted potatoes</i>	

DEGUSTAZIONE
IZÉ



Un viaggio sensoriale tra i sapori del mare e le eccellenze del territorio. Tre portate a vostra scelta per comporre un percorso di puro piacere gastronomico.
A sensory journey through the flavors of the sea and local excellence. Three courses of your choice to create an experience of pure gastronomic pleasure.

BENVENUTO DELLO CHEF – CHEF’S WELCOME

ANTIPASTI – APPETIZERS

BREZZA DI SALE E AGRUMETI
PROSPETTIVE DI VITELLO E ALCIMIA
RADICI E CONSISTENZE

PRIMI – FIRST COURSES

ABISSO E CORALLO
ALBA IN MALGA
SINFONIA IN BRACE E PASCOLO

SECONDI – MAIN COURSES

TENTACOLO VIOLA
L'ARGENTO E LA TERRA
LA BARBINA NOBILE

DESSERT DELLO CHEF – CHEF’S CHOICE DESSERT

Include coperto, acqua, caffè
Includes cover charge, water, and coffee

80 € a persona/per person

LA DEGUSTAZIONE PREVEDE TRE PORTATE
A SCELTA DALLA SELEZIONE
THE TASTING MENU INCLUDES THREE COURSES
CHOSEN FROM THE SELECTION