



Antipasti

VIAGGIO IN ORIENTE 1-3-4-6-10-12

22 €

Ceviche di tonno* rosso, maionese al guacamole, teriyaki e spugna all'avocado

Red tuna ceviche, guacamole mayonnaise, teriyaki and avocado*

TUFFO NEL LAGO 3-4-9-10-12

22 €

Trota* confit, olio del Sebino e senape antica

Confit trout, Sebino oil, and mustard*

VOCE DEL MARE 2-4-12-14

60 €

Tartare di branzino, sashimi di tonno, mazzancolla blu, gambero rosso, scampi, ostriche Utah Beach, mandorlo di mare

Sea bass tartare, tuna sashimi, blue king prawn, red shrimp, langoustines, Utah Beach oysters, sea almonds

RITUALE FRANCIACORTINO 1-3-6-7-10-11-12

27 €

Tartare di barbina Franciacortina composta al tavolo

Franciacorta beef tartare, prepared tableside

DOLCE CAMPAGNA 1-3-6-7-10-12-13

25 €

Terrina di coniglio, confettura di cipolla di Tropea, pere in osmosi al passito Era e pan brioche

Rabbit, Tropea onion jam, pears infused with 'Era' Passito wine, and brioche bread

RADICI E CONSISTENZE 1-6-8-9-12

18 €

Millefoglie* di verdure, frutti secchi, crema di cannellini e polvere di cavolo viola

Vegetable mille-feuille, dried fruits, cannellini bean cream, and purple cabbage powder*

TROPICO AUTUNNALE 1-3-6-7-8-10-13

28 €

Scaloppa di foie gras*, banana abbrustolita e crumble di nocciola

Seared foie gras, toasted banana and hazelnut crumble*

Primi piatti

VIAGGIO NEL SEBINO 3-4-7-8-12

20 €

Riso mantecato alle Sarde essiccate di Monstisola,
uva sultanina, pinoli e zeste di limone
*Creamy risotto with dried sardines from Monte Isola,
sultanas, pine nuts, and lemon zest*

ALBA IN MALGA 1-3-7-12

22 €

Gnocchi di patate con fonduta leggera di Bagòss, mele al
Campari e aria di Franciacorta Brut Rosè
*Potato gnocchi with a light Bagòss cheese fondue,
Campari-infused apples, and Franciacorta Brut Rosé*

ABISSO E CORALLO 1-2-3-4-6-10-12

25 €

Maltagliati di pasta fresca allo zafferano, tartare di
gambero* di Mazara e salsa corallo
Fresh pasta with Mazara red prawn tartare and sauce*

TRAME D'AUTUNNO 1-3-6-7-8-10-12

18 €

Lingotto di zucca violino, crema parmigiana e burro alla salvia
Butternut squash with Parmesan cream, and sage butter

IZÉ IN COSTIERA 1-7

20 €

Fusillone di Amalfi IGP con ragù di guancetta*
*Amalfi Fusillone pasta with pork cheek ragù**

Secondi piatti

TENTACOLO NERO 4-7-14

28 €

Polpo*, finocchi abbrustoliti e aglio nero fermentato
Octopus, charred fennel, and fermented black garlic*

ORTO D'ACQUA DOLCE 1-3-4-6-7-8-10-11-12-13

25 €

Wafer di coregone, purea di sedano rapa e carote
Whitefish wafer, celeriac purée and carrots

LA BARBINA NOBILE 6-9-12

27 €

Tagliata di barbina Franciacortina con patate arrostate
Sliced Franciacorta steak with roasted potatoes

BOSCO DI SMERALDO 1-3-7-8

29 €

Rack di agnello* in panure di pistacchi, salsa di frutti rossi*
e flan di spinacino
Rack of lamb in a pistachio crust, red berry sauce*,
and spinach flan*

SENTIERO MONTANO 6-7-8-12

30 €

Sella di cervo* al Curtefranca rosso, purea di patate
e polenta croccante
Venison with Curtefranca red wine sauce, mashed potatoes,
and crispy polenta*

ACQUA TRATTATA NATURALE E GASSATA
MINERAL STILL AND SPARKLING WATER

2 €

COPERTO
COVER CHARGE

4 €

CAFFÈ
COFFEE

3 €

DEGUSTAZIONE IZÉ

Un viaggio sensoriale in tre portate a scelta.
A sensory journey in three courses of your choice.

80 €

BENVENUTO DELLO CHEF – CHEF'S WELCOME

ANTIPASTI – APPETIZERS

TUFFO NEL LAGO
DOLCE CAMPAGNA
RADICI E CONSISTENZE

PRIMI – FIRST COURSES

VIAGGIO NEL SEBINO
IZÉ IN COSTIERA
TRAME D'AUTUNNO

SECONDI – MAIN COURSES

TENTACOLO NERO
ORTO D'ACQUA DOLCE
LA BARBINA NOBILE

DESSERT DELLO CHEF – CHEF'S SPECIAL DESSERT

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

Dessert

SFERA E BASTA 1-3-6-7-8

Tiramisu sifonato

Siphon Tiramisu

9 €

LIME BRÛLÉE 3-7

Crème brûlée al lime

Lime Crème Brûlée

9 €

BIANCO E NERO 3-6-7-8

Mousse ai due cioccolati

Blend of dark and white chocolate mousse

9 €

BOSCO ESOTICO 3

Zuppetta di mango*, frutti rossi e briciole di meringa

Mango coulis with red berries and crushed meringue*

9 €

ORO DI CIACULLI 1-3-6-7-8

Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli*

*Aromatic, late-season mandarin sorbet from Ciaculli**

9 €

IL FORMAGGIO 3-7-8

Semifreddo al gorgonzola, miele di catagno e noci pecan

*Semi-frozen dessert featuring Gorgonzola cheese,
drizzled with chestnut honey and topped with pecans*

9 €

MORSI D'AUTORE 1-3-6-7-8

Tutti i nostri dolci iconici, in formato mignon

All of our iconic desserts, served in bite-sized portions

18 €

CAFFÈ

Coffee

3 €

Cista Allergeni

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. 1169/2011 - "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze":

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

*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.