



Menu

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome

Pane di campagna e burro di bufala
Homemade bread and buffalo butter

Storione confit, declinazione di cavolfiore e salsa Franciacorta
Confit sturgeon, cauliflower declintion and Franciacorta sauce

Riso "Tenuta Berneri" al topinambur e tartufo nero
"Tenuta Berneri" rice with Jerusalem artichoke and black truffle

Wellington di piccione, foie gras e salsa Madera
Pigeon wellington, foie gras and Madera sauce

Cremoso al cioccolato bianco, ciliegie e limoncello
Creamy white chocolate, cherries and limoncello

Tartare di lampone, pinoli e crema al pepe rosa
Raspberries tartare, pine nuts and pink pepper cream

Piccola pasticceria
Petit fours

Menù , acqua coperto e caffè € 90

Menù, water, covercharge and coffee

Calice di benvenuto, abbinamento vini selezionati € 30

Welcome glass and wine pairing selected by our Sommelier



Menu

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome

Pane di campagna e burro di bufala
Homemade bread and buffalo butter

Declinazione di cipolla, bitto e tartufo nero
Onion declination, bitto cheese and black truffle

Riso "Tenuta Berneri" al topinambur e tartufo nero
"Tenuta Berneri" rice with Jerusalem artichoke and black truffle

Millefoglie di patate arrosto in camouflage
Camouflage roasted potato millefeuille

Cremoso al cioccolato bianco, ciliegie e limoncello
Creamy white chocolate, cherries and limoncello

Tartare di lampone, pinoli e crema al pepe rosa
Raspberries tartare, pine nuts and pink pepper cream

Piccola pasticceria
Petit fours

Menù, acqua coperto e caffè € 80

Menù, water, covercharge and coffee

Calice di benvenuto, abbinamento vini selezionati € 30

Welcome glass and wine pairing selected by our Sommelier