SOLIVE
FRANCIACORTA

2026

MENU *di* S. STEFANO

Antipasti

Culaccia e salame [11]

Scrigno di pasta sfoglia con mousse di ricotta e cipolle rosse caramellate [1, 7, 11]

Radicchio tardivo al forno con miele, noci e fonduta di formaggella [7, 14]

Crostino di pane nero con carne salada, crema di carote e sedano rapa in agrodolce [1, 7, 11, 14]

Cotechino alla piastra con purè di patate [7, 8, 11]

Polenta taragna [7, 8]

Primi Piatti

Risotto alla zucca, champignon trifolati e porro fritto [7, 8, 11]

Caserecce alla crema di salvia, mandorle tostate e guanciale croccante [1, 3, 6, 8, 9 , 11, 14]

Secondo Piatto

Filetto di maiale pancettato CBT con fonduta leggera al gorgonzola dolce,
porro confit e cialda ai semi di chia [7, 11]

Dessert

Pannacotta al miele Millefiori, biscotto al burro salato e salsa all'arancia [1, 6, 7, 9, 14]

Dalla Nostra Cantina

Curtefranca DOC Rosso e Bianco

con dessert: Franciacorta DOCG Brut e spumante dolce

Acqua e Caffè

65 €

È richiesta la prenotazione e il deposito della caparra.

MENU *di* S. STEFANO

Per info e prenotazioni

mail: info@solive.it

tel.: 030 988 4201

ALLERGENI

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce	5 Arachidi
6 Soia	7 Latte	8 Sedano	9 Senape	10 Sesamo
11 Solfiti	12 Lupini	13 Molluschi	14 Frutta a guscio	

SOLIVE

FRANCIACORTA