



IL CUORE È L'INGREDIENTE PRINCIPALE
DELLA MIA CUCINA.

Chef Alessandro Cappotto

*Una cucina come scelta di vita, un percorso in grado di abbracciare tutte le dimensioni
del gusto e del piacere, senza dimenticare l'attenzione alla salute
intesa come genuinità, naturalezza e armonia.*



Villa Calini

EVENTS EMOTION



ALESSANDRO CAPPOTTO

FOOD EMOTION

LA CUCINA ATTRAVERSO GLI INGREDIENTI,
LA STAGIONE, IL TERRITORIO
E LA CONOSCENZA.

*Le pietanze che compongono i nostri menu sono preparate tutte al momento con cura,
profonda attenzione e con il massimo rispetto per la materia prima selezionata.*

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale
che provvederà a fornirti tutte le informazioni sulle nostre preparazioni.



Menu di stagione

Spuma di baccalà arrosto, pancetta croccante e insalatina di spinacetti

Orzotto con vongole veraci e pesto dolce di pinoli

Ricciola arrosto, cubettata di pomodoro e melanzane fritte

Guscio di meringa con piccoli frutti e gelato allo zenzero

Caffè

Vini esclusi € 55.00 - Con vini selezionati dalla nostra cantina € 65.00 (*minimo 2 persone*)



Menu

l'espressione del territorio

Fondente di coniglio all'olio, uovo, asparagi e pancetta croccante

Risottino mantecato al Salva Cremasco e Franciacorta, germogli dell'orto

Filetto di maialino all'extra vergine, patate novelle e scalogno dolce

Bicchiere di sbrisolona con crema di latte, ciliegie e pesche

Caffè

Vini esclusi € 55.00 - Con vini selezionati dalla nostra cantina € 65.00 (*minimo 2 persone*)



Menu gourmet

Mezzo astice scottato con asparagi croccanti e pepe di Sichuan

Orecchiette con fiori di zucca e noci di capesante

Ombrina all'olio extra vergine e foglie di liquirizia, servita con caponatina di verdure

Cubo panato di coniglio e gamberi con cubettata di pere e taleggio

Piccolo predessert

Cialdine croccanti alle mandorle e arancio con cubettata di esotico

Caffè e piccola pasticceria

Vini esclusi € 70.00 - Con vini selezionati dalla nostra cantina € 85.00 (*minimo 2 persone*)

Antipasti



Spuma di baccalà, pancetta croccante, insalatina di spinacetti	€ 20,00
Tartare di Angus, battuta di pomodoro e croccante di olive	€ 20,00
Mezzo astice scottato con asparagi croccanti e pepe di Sichuan	€ 25,00
Assaggio di tonno vegetale su letto di patate schiacciate e sedano verde	€ 18,00
Fondente di coniglio all'olio, uovo, asparagi e pancetta croccante	€ 20,00

Primi



Orzotto con vongole veraci e pesto dolce di pinoli	€ 18,00
Orecchiette con fiori di zucca e noci di capesante	€ 20,00
Crema di pomodoro, bufala, branzino e timo	€ 20,00
Risottino mantecato al Salva Cremasco e Franciacorta, germogli dell'orto	€ 18,00
Ravioli di patate, bufala, melanzane, pomodorini e fior di capperi	€ 18,00



Secondi

Ombrina all'olio extra vergine e foglie di liquirizia, servita con caponatina di verdure	€ 25,00
Ricciola arrosto, cubettata di pomodoro e melanzane fritte	€ 20,00
Carrè d'agnello in crosta di erbe aromatiche e polenta semintegrale	€ 25,00
Filetto di maialino all'extra vergine, patate novelle e scalogno dolce	€ 20,00
Selezione di formaggi	€ 15,00

Dessert



Cialdine croccanti alle mandorle e arancio con cubettata di esotico	€ 12,00
Guscio di meringa con piccoli frutti e gelato allo zenzero	€ 12,00
Bicchiere di sbrisolona con crema di latte, ciliegie e pesche	€ 12,00
Baratolo di fondente dolce, extra vergine d'oliva e fior di sale	€ 12,00
Big amaretto con crema di liquirizia e lamponi	€ 12,00

LISTA POSITIVA DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

Ingredienti di cui all'articolo 8 del D. L.VO 8 febbraio 2006, N. 114. Allegato III bis – ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11 direttiva 13/2000 come modificata dalla direttiva CE 89/2003.

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e i prodotti derivanti. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei. UOVA e prodotti a base di uova. PESCE e prodotti a base di pesce. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi. SOIA e prodotti a base di soia. LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*amigdalus comunis* L.), nocciole (*coylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci pecan [*carya illinoiesis* (*wangenh*) K. Koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e prodotti derivati. SEDANO e prodotti a base di sedano. SENAPE e prodotti a base di senape. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo. ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti in concentrazioni superiori ai 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi. LUPINI e prodotti a base di lupini.

“L’utilizzo del sottovuoto, delle cotture a bassa temperatura,
dell’abbattimento delle temperature in positivo e negativo,
è una nostra precisa scelta, atta a garantire sempre la massima qualità
e freschezza di ogni singola pietanza”.

Chef Alessandro Cappotto

