



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 fornirLe tutte le informazioni sulle nostre preparazioni.

Menu di zucca

Tradizione e innovazione nella cucina bresciana

Crema di zucca, fondente di maialino e caprino fritto

Casoncelli zucca e Bagòss serviti con burro e salvia

Noci di capesante sauté, chips di zucca e rape rosse

Tortino tiepido di rosa, zucca e lamponi

Caffè e piccola pasticceria

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



Menu

l'espressione del territorio



Cubi di trota salmonata leggermente marinata ed affumicata, serviti con stufato di funghi

Risotto mantecato con ragout di capretto e polvere di pistacchio tostato

Guancetta di manzo all'olio, scalogno dolce e polentina semintegrale

Crema di nocciole, miele e frutti di bosco

Caffè e piccola pasticceria

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

Menu gourmet di pesce



Ceviche di gamberi e verdure al limone e coriandolo

Spaghetto nero, crema di patate e curcuma finito con vongole sgusciate

Trancetto di ombrina su letto di carciofi alla romana

Piccolo predessert

Semifreddo agli agrumi, cioccolato e fior di sale

Caffè e piccola pasticceria

Vini esclusi € 60.00 - Con vini selezionati dalla nostra cantina € 70.00 (*minimo 2 persone*)

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 dei prodotti,
e la “**Bonifica**” di tutti i pesci che vengono serviti crudi attraverso l'abbattitore di temperatura,
è una nostra precisa scelta, atta a garantire sempre la massima qualità,
sicurezza e freschezza di ogni singola pietanza.”

Chef Alessandro Cappotto

