



## menu Classico

### APERITIVO DI BENVENUTO

Franciacorta Brut, prosecco e analcolico  
Grana bresciano e salame del territorio, focaccina calda  
Gamberi, caramelle di zucca fritte croccanti, polpettine di melanzane e basilico  
Rustico di sfoglia

### ANTIPASTI uno a scelta tra

Ventaglio di culatello con insalatina di asparagi, valerianella e Grana  
Giardiniera di verdure, guancialino di vitello fondente e senape  
Finissimo vitello marinato con insalatina tiepida di spinacetti e funghi

### PRIMI due a scelta tra

Risotto con funghi porcini e Bagoss  
Risotto mantecato con loertis e formaggella  
Gnocchetti di patate vitelotte con pesto dolce alle mandorle e vongole  
Delizie di pasta fresca alle erbe con cacio e pepe  
Mezzi paccheri con fiori di zucca, pomodoro confit e capesante

### SECONDI uno a scelta tra

Turbante di branzino arrosto con caponatina e fumetto d'astice  
Trancio di storione su crema di patate americane, sedano verde  
Costata di manzo senz'osso al rosmarino ed extra vergine con verdure e patate  
Cubo di maialino fondente laccato, servito con patate e pancetta  
Carré d'agnello e frittatina di patate  
Filettino di manzo con carosello di verdure

### DESSERT

Pochè di frutta tiepida con gelato alla crema e cialda di croccante  
*oppure*  
Macedonia classica e gelato al fiordilatte

### TORTA a scelta tra

Mimosa, Diplomatica, Meringata, Millefoglie, Chantilly ecc....

Caffè

Vini accuratamente selezionati dalla nostra cantina



Villa Calini  
EVENTS EMOTION



ALESSANDRO CAPPOTTO  
FOOD EMOTION