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 chieda al nostro personale che provvederà a fornirLe tutte le informazioni sulle nostre preparazioni.

Menu
l'espressione del territorio

Insalatina tiepida di gallina ruspante, uvetta, senape in grani e balsamico

Casoncello contemporaneo – Tradizionale ripieno bresciano servito su specchio di brodo ristretto ed emulsione di burro e grana

Guancetta fondente di manzo brasata al Curtefranca Rosso, morbido di polenta di mais rosso e cavolo nero

Piccolo pre-dessert

Sbrisolona rustica, composta calda di fichi e pere invernali con crema pasticcera profumata alla vaniglia Bourbon

€ 75 a persona (minimo 2 persone) – Bevande e vini esclusi

Nostra selezione in abbinamento (3 calici): € 20

Menu
i colori di stagione

Giardino d'inverno – Variazione di cavoli e radici dell'orto, terra di funghi porcini e spuma calda di castagne della Val Camonica

Gnocchetti dalle nostre zucche, caprino fritto delle valli bresciane, riduzione di vino Botticino e crumble salato alle mandorle

Trancio di salmerino scottato sulla pelle, cardoncelli stufati, gocce di zafferano e chips di topinambur

Piccolo pre-dessert

Geometrie di cioccolato: crema fredda al gianduia, veli di cioccolato bianco e fondente

€ 75 a persona (minimo 2 persone) – Bevande e vini esclusi

Nostra selezione in abbinamento (3 calici): € 20

Menu gourmet

Gamberi scottati su vellutata di zucca, aria di Franciacorta ed estratto di liquirizia

Tortelli d'anatra e sottobosco – Tortelli ripieni di anatra confit, finferli, mirtilli e timo fresco

Lombatina di cervo scottata al punto rosa, crumble di frutti rossi, purea di sedano rapa e riduzione al ginepro

Piccolo pre-dessert

Chicco di caffè con spugna tostata al cioccolato su specchio di salsa al pistacchio

€ 85 a persona (minimo 2 persone) – Bevande e vini esclusi
Nostra selezione in abbinamento (3 calici): € 25

Gli Antipasti

Giardino d'inverno – Variazione di cavoli e radici dell'orto, terra di funghi porcini e spuma calda di castagne della Val Camonica	€ 25,00
Uovo a 65 °C, salmone selvatico marinato alle erbe, crema di patate e sbrisolona salata	€ 30,00
Battuta di manzo leggermente affumicata al legno di ulivo, gelato salato al Bagòss e fichi canditi	€ 30,00
Gamberi scottati su vellutata di zucca, aria di Franciacorta ed estratto di liquirizia	€ 30,00
Insalatina tiepida di gallina ruspante, uvetta, senape in grani e balsamico	€ 25,00

Primi

Risotto mantecato al Franciacorta, riduzione di uva e trevisano tardivo	€ 25,00
Casoncello contemporaneo – Tradizionale ripieno bresciano servito su specchio di brodo ristretto ed emulsione di burro e grana	€ 28,00
Gnocchetti dalle nostre zucche, caprino fritto delle valli bresciane, riduzione di vino Botticino e crumble salato alle mandorle	€ 25,00
Tortelli d'anatra e sottobosco – Tortelli ripieni di anatra confit, finferli, mirtilli e timo fresco	€ 30,00
Spaghetto ruvido Mancini alla cacio e pepe con spadellata di animelle	€ 26,00

Secondi

Lingotto vegetale – Composizione di zucca, barbabietole e sedano rapa al forno, crema tiepida di caprino e cialda croccante alle nocciole	€ 28,00
Trancio di salmerino scottato sulla pelle, cardoncelli stufati, gocce di zafferano e chips di topinambur	€ 30,00
Guancetta fondente di manzo brasata al Curtefranca Rosso, morbido di polenta di mais rosso e cavolo nero	€ 28,00
Lombatina di cervo scottata al punto rosa, crumble di frutti rossi, purea di sedano rapa e riduzione al ginepro	€ 30,00

Dolci

Tutti i nostri dolci sono preceduti da un piccolo “predessert” (che Vi intratterrà nell’attesa del Vostro dolce) e seguiti dalla nostra piccola pasticceria che Vi accompagnerà ai distillati e caffè.

Bocciolo di rosa con gelato alle castagne e yogurt	€ 18,00
Geometrie di cioccolato: crema fredda al gianduia, veli di cioccolato bianco e fondente	€ 18,00
Chicco di caffè con spugna tostata al cioccolato su specchio di salsa al pistacchio	€ 18,00
Sbrisolona rustica, composta calda di fichi e pere invernali con crema pasticcera profumata alla vaniglia Bourbon	€ 18,00

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 SO_2. 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

Villa Calini
EVENTS EMOTION

ALESSANDRO CAPPOTTO
FOOD EMOTION