

# MENU

## *Degustazione*

**€ 40 a persona**

minimo per 2 persone • *non disponibile il sabato*  
Compresi tre calici di vino del territorio in abbinamento



Crostone di pane fatto in casa con patata viola, caviale Calvisius,  
panna acida e germoglietti di rucola del Garda

Il Coregone del Garda va in Giappone [impasto riso e orzo]

Dal Garda alla Franciacorta pensando alla Sicilia  
• ***pizza vincitrice concorso Acqua di Chef 2019*** •  
Reinterpretazione della sarda alla beccafico con riduzione al Franciacorta  
[impasto farina Evolutiva, grani antichi siciliani]

La farcita della valle con verzuli, patata nostrana,  
pestum e fonduta di formagella della Valsabbia [impasto teglia romana]

Manzo all'olio di Rovato con erbe spontanee,  
acciuغه del Cantabrico e schiacciata di patate [impasto pala al mais]

PalaSpiedo croccante al mais, crema di patata al burro,  
patata saltata, crumble di Monbolini e salvia frita

Sorbetto ai limoni del Garda

Volevo essere un Rocher... in Valsabbia



*Brescia by*

*Rock*

• ZANONI DAL 1978 •