CASA
FERANDI

Menù

Giacomo.O

Menù degustazione

Percorso composto da 6 portate selezionate dallo chef anche secondo i vostri gusti.
80,00 € a persona

Percorso composto da 8 portate interamente selezionato dallo chef.
100,00 € a persona

Antipasti

Vitello tonnato — 24,00 €
Cotto a bassa temperatura, servito con salsa tonnata, essenza di peperone e foglie di cappero.

Tartare di fassona piemontese "di Obaldo" — 28,00 €
Con salsa bernese a sifone, senape antica e fondo bruno.

Selezione di pesce crudo — 38,00 €
Ostrica, fasolare/tartufo di mare, 1 gambero rosso con sale all'arancia e riduzione di passion fruit, 1 scampo locale con olio al limone e sale maldon, 1 mazzancolla adriatico con sale al lime, sashimi di ricciola con *salsa di fragole e menta*, sashimi di tonno con senape di Digione, wasabi salmone marinato agli agrumi, gel di aperol.
*oppure pesche e dragoncello secondo disponibilità.

Capesante a terra — 26,00 €
Capasanta scottata servita con crema di carote e zenzero, prosciutto crudo croccante e sale al lime.

Carpaccio di gambero rosso — 33,00 €
Servito con olio EVO, sale Maldon, frutta fresca di stagione e sfere di campari.

Selezione di affettati — 19,00 €
Lardo Patanegra, Prosciutto crudo di Montagnana "Attilio Fontana" e Prosciutto cotto Gran Biscotto Rovagnati, Mortadella "Favola" accompagnati con Giardiniera di Morgan.

Culatello di Zibello — 37,00 €
"Selezione la boutique di Giulio" accompagnato da tarassaco selvatico e asparagi di montagna sott'olio " Az.Agricola Zeruna "(Pertica Bassa).

Primi piatti

Plin di pasta fresca all'uovo *fatto in casa* — 17,00 €
Ripieno alla bresciana mantecato con burro, ragù bianco di coniglio, demiglass di coniglio e olio al basilico.

Spaghettone "Benedetto Cavalieri" — 28,00 €
ai ricci di mare e cipollotto.

Tagliolini di Pasta fresca all uovo con Astice — 33,00 €
Bisque di astice, pomodorini e basilico.

Risotto "Acquerello" — 22,00 €
Taleggio, polvere di speck e Fichi.

Secondi piatti

Tataki di tonno — 25,00 €

Tonno rosso pinna gialla Mediterraneo marinato in soia, sbollentato e servito con il suo fondo e misticanza verde fresca.

Grigliata di crostacei *(potrebbe subire variazioni)* — 40,00 €

Mezza aragosta , 2 scampi locali, 2 mazzancolle locali.

Filetto di manzo — 25,00 €

Accompagnato con fondo bruno, schiacciata di patate e verdurine di stagione.

Dolci

Tiramisù classico — 8,50 €

Crème brulèe — 8,00 €

Torta di rose — 7,00 €

Monoporzione servita con crema calda allo zabaione in collaborazione con Pasticceria CAVAGNINI di Gavardo.

Gelato — 6,50 €

al cioccolato di nostra produzione.

Sorbetti — 5,00 €

varia a seconda della disponibilità, chiedere al personale

di frutta fresca, nostra produzione.