

Menu Di San Valentino Giovedì 14 febbraio

AGRITURISMO CASCINA CARRETTO

Via Costa, 60 - 25030 Erbusco

Tel. +39 030 7268049

www.cascinacarretto.it

info@cascinacarretto.it

Calice di benvenuto Cascina Carretto Rosè

Antipasto della casa (assortimento di affettati caserecci, torte salata, verdure, formaggi ecc.)

Risotto al Franciacorta Rosè mantecato alla robiolina bresciana

Ravioli alla patata viola con vellutata allo zafferano

Tagliata di manzo alla rucola con patate

Frutta & dessert

Mille Foglie alla crema Chantilly

Caffè

Costo: € 35 a persona

AGRITURISMO CENTOTTANTA CANTINA & CUCINA

Via Enrico Mattei, Snc - 25040 Corte Franca

Tel. +39 347 1278891

www.cascinaclarabella.it

centottanta@cascinaclarabella.it

Piccolo Benvenuto con cecina frita, burrata pomodorino

Composizione di pesci di lago in diverse cotture e consistenze

Patata in crosta con sughetto di lenticchie e carciofo al sale

Riso Carnaroli con zucca, porcini e prezzemolo riccio croccante

Raviolo aperto di crepes con trota salmonata e broccoletti verdi

Filetto di coregone in tempura di wasabi con salsa allo yogurt greco alla menta e cavolo pak choi arrostito

Morbido al frutto della passione con bisquit al cioccolato fondente e coulis di fragole

Franciacorta Brut Bio Clarabella

Acqua gassata e naturale microfilmate, Caffè

Costo: 90 a coppia. Prenotazione obbligatoria



AGRITURISMO CORTE LANTIERI

Via Videtti, 3 (ingresso da Via 2 Agosto) - 25031 Capriolo

Tel. +39 030 7364071

www.cortelantieri.it

info@cortelantieri.it

Entrée di Benvenuto

Salmone marinato all'aneto con insalatina di finocchi agli agrumi

Tartelletta con ricotta di pecora e piccole verdure

Risotto con capesante dorate e pomodoro confit

Filetto di maialino da latte al punto rosa con carciofi morbidi e croccanti, ristretto allo Chardonnay

Sfoggia alle mele con gelato alla cannella e frutti rossi

Caffè

Selezione di vini dalla Cantina: Franciacorta Extra Brut, Curtefranca Rosso Colzano Doc, Franciacorta

Rosè

Costo: € 45 a persona

AGRITURISMO IL COLMETTO

Via Finilnuovo, 9/11 - 25050 Rodengo Saiano

Tel. +39 030 6811292

www.ilcolmetto.it

info@ilcolmetto.it

Tartare di manzo, puntarelle, noci sabbiate e riduzione al balsamico.

Risotto Barbabietola, Yogurt e N'duja

Gnocchi croccanti con crema di piselli e spuma al prosciutto

Filetto di Maialino con riduzione al Porto e Carciofi

Mezza sfera al cioccolato con Bavarese, Lamponi e Vaniglia

Acqua, caffè e vino Il Pignolo del Colmetto

Costo: 35 a persona

PROMOZIONE CLOE COSMESI

Agricosmesi naturale con latte di capra dell'Az.Agr. Il Colmetto.

Usa il codice CLOE LOVE per ricevere il 5% di sconto sul tuo ordine online <https://cloecosmesi.com/> o presso lo spaccio dell'Agriturismo il Colmetto.

Validità: dal 31/01/2019 al 14/02/2019



AGRITURISMO LOCANDA LE QUATTRO TERRE

Via Risorgimento, 11 - 25040 Corte Franca

Tel. +39 030 984312

www.quattroterre.it

info@quattroterre.it

Per la festa degli innamorati il nostro chef propone un menù appetitoso ed estremamente ricercato:

Stuzzichino di Benvenuto

Petto d'anatra leggermente affumicato, fondente di carote al profumo di cardamomo e riduzione all'arancia

Tagliatelle alla barbabietola, salsa al Franciacorta, lamelle di noci e polvere di rosmarino

Filetto di rana pescatrice in crosta di culatello, cous-cous di cavolfiore viola e maionese di pesce al tè verde matcha

Cremoso al cioccolato fondente, zuppeta di cocco e lime, crumble ai frutti rossi

Acque, caffè e una bottiglia di Franciacorta Millesimato Dosaggio Zero 2014 inclusi

Costo: € 100 a coppia.

CASCINA AGRITURISTICA SOLIVE

Via Calvarole, 15 - 25040 Corte Franca

Tel. +39 030 9884201

www.solive.it

info@solive.it

Entrè di benvenuto con Franciacorta Rose', gnocco fritto e culaccia di Langhirano

Crema di fave con tagliata di tonno al sesamo e petali di fiori

Tortino di ricotta con funghi porcini e fontina

Nido di pasta sfoglia zucchine e menta

Risotto al nero di seppia su coulis di frutti di bosco e tartare di gamberi

Tagliatelle con pesto di salvia, burrata e pomodorini secchi

Medaglione di maialino con purea di mele, capperi disidratati e crema di patate viola

Dolce della casa

Caffè

Dalla Cantina Solive: Curtefranca Bianco/Rosso Doc e Franciacorta Brut

Costo: € 40.00 a persona



CUCINA SAN FRANCESCO – CAPPUCCINI RESORT

Via Cappuccini, 54 - 25033 Cologne

Tel. +39 030 7157254

www.cappuccini.it

info@cappuccini.it

Il benvenuto con soavi note musicali
Code di scampi e carciofi condite con il nostro olio
Fegato grasso d'oca, pan brioche e pere
Risotto alla marinara con calamaro fritto
Tagliata di prussiana
Sorbetto al pomodoro
Cuore di cioccolato allo Yozu
Caffè
Dolcetti della nostra pasticceria
Vini: Selezione Cappuccini
Acqua: naturale e frizzante
Costo: 77 a persona

HOSTARIA UVA RARA

Via Foina, 42 – 25040 Monticelli Brusati

Tel. +39 030 6852643

www.hostariauvarara.it

info@hostariauvarara.it

Menu Mare

Riso Venere all'anice stellato, con tartare di salmone selvaggio
Gamberi in tempura con maionese allo zenzero
Risotto ai frutti di mare e mandarino
Trancio di rombo al forno, vellutata di patate, carciofi croccanti
Composizione di frutta fresca al passion fruit
Cubo di cioccolato, con il suo gelato, crumble al cacao e chips di pera
Caffè

Menu Terra

Cannoncini di slinzega e caprino in tre sapori
Parmigiana di melanzane al soffice di ricotta, con pomodoro e basilico
Tagliolini neri al foie gras e crema di cannellini



Medaglione di filetto al tartufo e patata tornita
Composizione di frutta fresca al passion fruit
Cubo di cioccolato, con il suo gelato, crumble al cacao e chips di pera
Caffè

Costo: € 68 a persona per entrambe le proposte di menu.

I menù comprendono tutto quanto elencato, coperto, servizio, acque minerali. Vino escluso.

RISTORANTE CARLO MAGNO

Via Campiani 9 25060 Collebeato BS Italia
030 2511107

www.carlomagno.it

info@carlomagno.it

Tartara di conchigliacci con crema di patate e veli di caviale
Cappasanta alla plancia con cipollotto al limone, infuso di mele verdi e sedano rapa
Velluto rosso con terrina di foie gras e composta di rabarbaro
Spaghettoni Selezione Felicetti con pomodori gialli, burrata e gamberi rossi
Medaglione di Fassona con pomodori confit, olive taggiasche, sedano verde e patate cotte al sale
Granita all'arancia e zenzero
Dolce... San Valentino
Caffè

Piccole fantasie

Costo: 65 a persona, vini e bevande esclusi

Il menù sarà disponibile sia a pranzo che a cena da mercoledì 13 a domenica 17 febbraio.

RISTORANTE BELLA ISEO

Via Caproni, 246 - 25049 Pilzone d'Iseo

Tel. +39 030 9868537

www.agliooglio.it

iseo@agliooglio.it

La magia del lago ed un Menù di PESCE

Entrée di benvenuto

Salmone leggermente affumicato, pan brioches, yogurt greco e tartare di cetriolo

Ravioli ai gamberi in sfoglia trafilata al bronzo, salsa ai crostacei profumata alla maggiorana



Trancetto di ombrina arrostito, funghi cardoncelli, pomodoro pixel in crosta aromatica e zucchine marinate all'origano

Parfait al lime, cuore di menta, fragole e frolla allo zucchero di canna

Calice di Franciacorta, acqua minerale e caffè

Costo: 50 a persona

La magia del lago ed un Menù di CARNE

Entrée di benvenuto

Flan di spinaci, uovo cotto a bassa temperatura, bacon croccante e cremoso di Silter

Risotto in riduzione di Franciacorta, carciofi e crescenza

Filetto di maiale ai tre pepi con patate mantecate all'olio del Sebino

Parfait al lime, cuore di menta, fragole e frolla allo zucchero di canna

Calice di Franciacorta, acqua minerale e caffè

Costo: € 50 a persona

RISTORANTE DA NADIA

Via Cavour, 7 - 25030 Erbusco

Tel. +39 030 7040634

www.ristorantedanadia.com

info@ristorantedanadia.com

Entrée di benvenuto dalla Cucina

Il carpaccio di ricciola con frutto della passione

La capesante dorate all'olio evo con spuma di pomodoro Marinda e spinaci

I ravioli ripieni di ricotta dell'Alto Molise su crema di zucchine, con calamaretti, gamberi, gambero rosso crudo e tartufo nero molisano

Il trancio di ombrina boccadoro in crosta di nocciole con salsa al Franciacorta

I calamari con spuma di zucca e ribes nero

Il pre-dessert

Il cuore ai tre cioccolati

Il caffè con la piccola pasticceria

Costo: 100 € a persona (vini e bevande esclusi)



RISTORANTE DUE COLOMBE AL BORGO ANTICO

Via Foresti, 13 – 25040 Borgonato di Corte Franca

Tel. +39 030 9828227

www.duecolombe.com

stefano@duecolombe.com

Lo Chef Stefano Cerveni propone

Benvenuto dalla cucina

A seguire...

Extasy (tonno rosso, soia, foie gras e caviale Calvisius)

Guazzetto d'astice blu, salicornia e vaniglia

Tagliolini al coltello, carciofi stufati, tartufo nero pregiato

Capasanta, cavolo nero e liquirizia

Bocconcini di vitello al rosa, asparagi affumicati e funghi spugnose

Sorbetto al mandarino e gruè di cacao

"Soffice-ghiacciato" al cioccolato bianco, passion fruit, nocciole

Acqua, caffè e piccola pasticceria

Costo: € 95 a persona bevande incluse, vini esclusi oppure € 120 a persona con selezione di 4 vini in abbinamento ai piatti a cura del Sommelier

In caso di intolleranze o allergie saranno disponibili varianti ai piatti proposti.

RISTORANTE VILLA CALINI

Via Ingussano, 19 - 25030 Coccaglio

Tel. +39 030 7243574

www.villacalini.com

info@villacalini.com

La tentazione più gustosa è la nostra cena...

Terrestre

Piccola entrée a discrezione dello Chef

Spuma di patate e mascarpone, cipolla rossa e uovo di quaglia

Insalatina di topinambur e zucca arrosto, sfilacci di guancetta di vitello e tartufo pregiato

Duo di faraona e foie gras caramellato, chips di rape rosse e carciofi

Insalatina dolce di puntarelle e melograno agli agrumi

Barattolo al gianduia e crunch al caffè



Caffè e piccola pasticceria
Con vini selezionati dalla nostra cantina
Costo: 65 a persona

Paradiso

Piccola entrée a discrezione dello Chef

Bignè di baccalà in brandade su crema di legumi verdi e chips di vitelotte

Fagottini di astice, cubettata di capesante leggermente marinata e germogli

Interpretazione di pesci e crostacei all'extra vergine, curcuma, finocchio e zenzero

Zuppetta di agrumi con gelato al pistacchio, Gin e pepe

Parfait glacé croccante, glassato ai lamponi

Caffè e piccola pasticceria

Con vini selezionati dalla nostra cantina

Costo: 75 a persona

