

Lo Chef Stefano Cerveni e la Sua Brigata Vi Propongono

CUCINA D' INVERNO

La Patata Viola, il Gambero Rosso ed il Franciacorta (2007)	€ 26
Tartare di Scampi, Crema Acida, Polvere di Capperi, Caviale Oscietre (2011)	€ 55
Insalata di Quaglia Croccante, Foie Gras, Foglie e Fiori all'Aceto Balsamico Tradizionale (2009)	€ 26
Vellutata di Lenticchie, Calamari "Morbidi", Foglia d'Ostrica (2011)	€ 26
"Consistenze" di Zucca, Polvere di Amaretto e Tartufo Nero (2011)	€ 24
Il Culatello "Selezione Oro" di Massimo Spigaroli, il Salame del Berlinghetto, Giardiniera di Verdure	€ 24
Spaghetti Tiepidi, Mazzancolle e Polpa di Ricci di Mare (2003)	€ 26
Risotto alle Ostriche di Bretagna, Burrata Pugliese, Cipolle di Tropea e Caviale d'Aringa (2011)	€ 30
Fagottelli agli Asparagi Affumicati, Consommé di Spugnole, Tartufo Nero (2011)	€ 28
Ravioli di Coniglio alla Bresciana, Burro di Malga, Salvia e Parmigiano Croccante (2009)	€ 20
Bigoi al Pestom (Ricetta di Nonna Elvira - 1955)	€ 20
Zuppa di Cipolle Gratinata ai Pistacchi (2007)	€ 20
"Mediterraneo d'Inverno": Scaloppa di Merluzzo, Capperi, Acciughe, Ceci ed Agrumi (2011)	€ 30
L' "AsticeCarciofo" (2011)	€ 38
Petto d'Anatra al Rosa, Riduzione di Mosto d'Uva, Piccola Terrina del suo Fegato (2004)	€ 32
Civet di Lepre al Vino rosso e Cacao, Composta di Mirtilli, Polenta Croccante (2010)	€ 28
Vitello al Cubo, Demì Glace al Franciacorta, Purè di Patate al Rosmarino (2011)	€ 28
Il Manzo all'Olio delle Due Colombe con Polenta (Ricetta di Nonna Elvira - 1955)	€ 26
Selezione di Formaggi del Nostro Territorio, Confettura di Cipolle e Vino Rosso	€ 15

Nei prezzi delle vivande sono inclusi i costi di coperto e servizio.

Aperitivo : Franciacorta € 6 , Champagne € 10, "il Pirlo di Stefano" € 6

Acqua Panna e San Pellegrino € 3

LE DEGUSTAZIONI

(I nostri menù degustazione sono serviti per tutti gli ospiti del tavolo)

I Classici Del Due Colombe

La Patata Viola, il Gambero Rosso ed il Franciacorta

Ravioli di Coniglio alla Bresciana, Burro di Malga, Salvia e Parmigiano Croccante

Il Manzo all'Olio delle Due Colombe con Polenta

Selezione di Formaggi del Nostro Territorio, Confettura di Cipolle e Vino Rosso

Gelato Mantecato alla Crema, Confettura Tiepida di Fragole al Lemoncello

€ 70 a persona, bevande escluse

La Nostra Creatività

Vellutata di Lenticchie, Calamari "Morbidi", Foglia d'Ostrica

Insalata di Quaglia Croccante, Foie Gras, Foglie e Fiori all'Aceto Balsamico Tradizionale

Fagottelli agli Asparagi Affumicati, Consommé di Spugnole, Tartufo Nero

L' "AsticeCarciofo"

Vitello al Cubo, Demì Glace al Fanciocorta, Purè di Patate al Rosmarino

Tortino Morbido al Cioccolato, Cristalli di Sale ed Olio Extravergine

€ 85 a persona, bevande escluse

DALLA CANTINA

Percorso Scoperta

Selezione di due vini in abbinamento alle Vostre scelte a cura del nostro Sommelier € 20

Percorso Curiosità

Selezione di tre vini in abbinamento alle Vostre scelte a cura del nostro Sommelier € 29

Percorso Esperienza

Selezione di quattro vini in abbinamento alle Vostre scelte a cura del nostro Sommelier € 37

COLAZIONE DI LAVORO

Servita dal Martedì al Venerdì, a pranzo.

Due portate a Vostra scelta sulle proposte del giorno € 28, tre portate € 38

Vini e bevande escluse.

Per ragioni igienico sanitarie e di tutela della Vostra salute, tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -20° per almeno 24 ore