



## VILLA MANZONI

### **Antipasti**

<i>Gaspacho di anguria e datterini, tartare di dentice e mele renette</i> <sup>(1)</sup>	<b>18</b>
<i>Gelato fritto di baccalà mantecato, cetriolo e pomodori freschi arrosto</i> <sup>(1, 7)</sup>	<b>18</b>
<i>Pan brioches croccante, ricotta fresca, acciughe del Cantabrico e lattuga liquida</i> <sup>(1, 7)</sup>	<b>16</b>
<i>Carpaccio di fassona crudo, verdure croccanti e blu di bufala fondente</i> <sup>(7)</sup>	<b>16</b>

### **Primi Piatti**

<i>Riso Acquerello "sel. Colombara" mantecato agli agrumi, scampi crudi, mentuccia selvatica e salsa ponzu</i> <sup>(2, 6, 7)</sup>	<b>18</b>
<i>Raviolotto gigante ai crostacei, bisque, asparagi e Franciacorta</i> <sup>(1, 2, 7)</sup>	<b>20</b>
<i>Fusilloni al pecorino Testa Nera, lingua di vitello confit e albicocche</i> <sup>(1, 7)</sup>	<b>16</b>
<i>Il mio Pacchero "Sel. Mancini" mantecato al pomodoro e Grana Padano 24 mesi</i> <sup>(1, 7)</sup>	<b>14</b>

### **Secondi Piatti**

<i>Tonno Alalunga scottato, patate, nero di seppia, pomodoro e basilico</i> <sup>(2)</sup>	<b>26</b>
<i>Il calamaro ripieno e la catalana</i> <sup>(1, 2, 7)</sup>	<b>24</b>
<i>Costolette di agnello da latte al burro speziato, finocchi e maionese all'arancia</i> <sup>(7)</sup>	<b>22</b>
<i>Filetto di maialino lardellato, purè di patate rosse e frutti rossi al Valcalepio</i>	<b>20</b>