L’ARTIGLIERE RISTORANTE

MENÙ DEGUSTAZIONE

“Sono sicuro che la mia cucina esprime tutta l’innovazione nel rispetto della nostra tradizione.”

Chef Davide Botta

L’essenza dell’Artigliere

Un percorso tra i piatti più rappresentativi della nostra cucina. Creazioni che raccontano la nostra storia, il nostro gusto e il nostro modo di interpretare la cucina.

Tagliatella di carne cruda

Salsa Franciacorta, scalogno candito e uova di aringa

€ 15,00

Allergeni: 4, 7, 12

Risotto al peperone giallo

Olive taggiasche candite e scaglie di Grana Padano

€ 15,00

Allergeni: 7, 9, 12

“Tiramisù” di coda di rospo

€ 25,00

Allergeni: 1, 4, 7

Crème brûlée di riso, latte e caramello

€ 12,00

Allergeni: 1, 3, 7

€ 55 per persona

Bevande e vini esclusi. Degustazione riservata all’intero tavolo.

I piatti del percorso possono essere ordinati anche singolarmente.

PERCORSI DI ABBINAMENTO VINI

Una selezione di vini pensata per accompagnare e valorizzare il vostro percorso gastronomico.

Abbinamento di due vini € 25 · Abbinamento di tre vini € 38

PER COMINCIARE

Franciacorta / Aperol Spritz / Campari € 8 · Champagne € 16

Vino bianco o rosso al calice € 6 · Acqua € 3 · Caffè € 3

Coperto e servizio € 4

L’ARTIGLIERE RISTORANTE

LA CARTA DEI RISOTTI

La nostra specialità, la nostra passione.

Esperienza, tecnica e tradizione si incontrano in risotti che seguono il ritmo delle stagioni.

Riso Vialone Nano Veronese IGP di Isola della Scala

Risotto appena affumicato con crudo di gambero rosso*,
limone candito e uova d’aringa
€ 26,00
Allergeni: 2, 4, 7, 12

Risotto con fondente di cipolla rossa e quaglia arrosto
€ 23,00
Allergeni: 7, 9, 12

Risotto al cavolo viola
Erborinato di capra e guanciale croccante
€ 16,00
Allergeni: 7, 12

Risotto al Bagòss
Scaloppa di foie gras e riduzione di Moscato
€ 28,00
Allergeni: 7, 9, 12

Risotto con zucca arrosto
Crispy di salame e Grana Padano
€ 16,00
Allergeni: 7, 9, 12

Risotto “Cacio e pepe” con fichi caramellati
€ 16,00
Allergeni: 7, 9, 12

I risotti sono proposti per un minimo di due persone. Per una sola persona è previsto un supplemento di € 4.

I FANTASTICI QUATTRO

Il vostro percorso di degustazione dei risotti

Tre risotti a scelta dalla nostra carta, seguiti dal dessert.
Degustazione riservata all’intero tavolo, con la stessa selezione di risotti per tutti gli ospiti.

€ 48 per persona · Vini e bevande esclusi.

“Il riso è come un foglio di carta bianco, dove ci si può disegnare quello che si vuole.”

Davide Botta

L’ARTIGLIERE RISTORANTE

MENÙ À LA CARTE

ANTIPASTI

Terrina di foie gras
Pan brioche e marmellata di cipolle di Tropea
€ 22,00
Allergeni: 1, 3, 7, 12

Lumache al verde con polenta
€ 16,00
Allergeni: 7, 14

Involtino primavera di radicchio rosso
con maionese all’aceto balsamico
€ 12,00
Allergeni: 1, 3, 12

Selezione di salumi
Prosciutto crudo Sant’Ilario, pancetta, coppa piacentina e salame
Giardiniera fatta in casa
€ 16,00
Allergeni: 9, 12

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo stracotta
Purè di patate e pere sciroppate
€ 22,00
Allergeni: 7, 9, 12

Coniglio alla ligure
Olive taggiasche e pomodori freschi
€ 16,00
Allergeni: 7 da confermare

Costine di maiale al forno
Ketchup e caramello di peperone rosso
€ 15,00
Allergeni: 12

CONTORNI

Patate al forno
€ 6,00

Verdure al forno
€ 6,00

L’ARTIGLIERE RISTORANTE

DESSERT

Torta di Linz

Mandorle, spezie e marmellata di mirtilli

€ 6,00

Allergeni: 1, 3, 8

Gelato allo zafferano affogato

Meringa allo zafferano, cioccolato fondente e olive taggiasche candite

€ 10,00

Allergeni: 3, 7; 6 da verificare

Millefoglie al mango

Crema Chantilly e mango fresco

€ 10,00

Allergeni: 1, 7; 3 da verificare

Sorbetto del giorno

€ 4,00

Il carrello dei dolci di Davide

Solo il sabato e la domenica

Una selezione di torte da scegliere secondo il vostro gusto.

€ 10 a persona

PER ACCOMPAGNARE IL DESSERT

Una selezione di vini dolci per concludere il vostro percorso.

Recioto della Valpolicella € 12

Recioto di Soave € 12

Sauternes / Monbazillac € 14

Porto € 10

Prezzi al calice

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

Un’accurata selezione di formaggi italiani e francesi.

€ 25 a persona

L’ARTIGLIERE RISTORANTE

INFORMAZIONI PER GLI OSPITI

ALLERGENI

I numeri riportati accanto ai piatti fanno riferimento alle seguenti categorie di allergeni.

1 Cereali contenenti glutine

2 Crostacei

3 Uova

4 Pesce

5 Arachidi

6 Soia

7 Latte e derivati

8 Frutta a guscio

9 Sedano

10 Senape

11 Semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti

13 Lupini

14 Molluschi

PRODOTTI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO

I prodotti ittici contrassegnati con (*) sono acquistati freschi, sottoposti a trattamento di congelamento mediante abbattitore e successivamente scongelati prima dell’utilizzo.

Per allergie e intolleranze alimentari, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala prima dell’ordinazione.