



Contrada Bricconi

La montagna che Rivive

Abbiamo un grande desiderio: che l'unicità del lavoro agricolo che contraddistingue ogni nostra giornata e quella dei contadini, degli artigiani e dei vignaioli che stiamo coinvolgendo, diventi cultura. Il desiderio che diventi cioè un patrimonio per tutti oggi e nel futuro, nel solco di una tradizione che ci interroga di continuo. È questo che ci ha uniti nel pensare che la cucina fosse la strada più preziosa ed appassionante per farlo.

Il menù proposto è il tentativo di assecondare la disponibilità di prodotto della nostra azienda e quella degli agricoltori, allevatori e artigiani che interpelliamo ogni giorno.

Così, oltre che per evitare sprechi e rendere più virtuoso il lavoro in cucina, abbiamo scelto di proporvi un unico percorso:
vogliamo condurvi a fare un'esperienza totale del prodotto agricolo che si fa cucina.

In questo modo perseguiamo ancora di più un'idea di cucina che risponda all'agricoltura e non viceversa.

Il percorso

Flambadou & succo di mele

Lardo di coregone

Spiedo di lumaca, garum di agone & rafano

Pane & burro di centrifuga

Bottone & levistico

Lumachine, sieroinnesto, burro affumicato & agone

Trota alla brace

Quaglia & salsa Jerk

Formaggi*

Fico, more & ruta

Brioche di noci nere & fiori di sambuco

Caramella di siero

Piatto extra**

Euro 150, bevande escluse

*assaggio dei nostri formaggi Euro 18

**disponibilità e prezzo da richiedere
al personale di sala

Degustazione di 4 vini Euro 48

Degustazione analcolica di 3 bevande
30 euro

Aperitivo sidro metodo classico Euro 8

Vino spumante Euro 10

Cocktail Euro 12



Lidia Beretta
Giulio Bonomelli
Alessia Bosatelli
Giuseppe Cavadini
Davide Cazzani
Claudia Ciotola
Mattia Colacicco
Loredana Filisetti
Michele Lazzarini
Giacomo Perletti
Alessandro Pezzoli
Francesca Pizio
Giovanni Pizzamiglio
Nicola Plebani
Davide Silvestri
Matteo Trapletti
Monnia Trussardi

