



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

Brodo di mele & foglie di mais

Patata & mascherpa

Ceviche di salmerino

Spiedo di lumaca & garum di agone

Pane & burro di centrifuga

Ravioli di testina, brodo di prugne & kimchi

Lumachine, sieroinnesto & burro affumicato

Trota alla brace

Quaglia & salsa Jerk

Formaggi*

Aglione & caffè di topinambur

Brioche di noci nere & mela nera

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 calici vino Euro 48

Degustazione di 6 calici mix Euro 65

Degustazione 3 analcoliche Euro 30

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
Alessandra Pezzoli
Francesca Pizio
Giovanni Pizzamiglio
Nicola Plebani
Davide Silvestri
Matteo Trapletti
Monnia Trussardi