

19 SETTEMBRE 2026

11:30 – 14:30

IL BRUNCH

A BUFFET

Churros cacio, pepe e lime Churros with cheese, pepper and lime

1-3-7

Giardiniera Speziata Spiced “giardiniera” (pickled mixed vegetables)

Croissant

1-3-7

Brioche salate e dolci Sweet and salty brioche

1-3-7

Mini ciabatte di nostra produzione, farcite Our mini ciabatta bread, filled

1

Pan brioche con burro montato brioche bun with whipped butter

1-3-7

Pastiera Pastiera cake

1-3-7

Caviale di melanzane Eggplant caviar

Porro alla brace e nocciole Grilled leek and hazelnuts

3-7

Carpaccio tonnato Beef carpaccio with tuna sauce

4

Arancini di riso Rice balls Arancini

1-3-7

Torte salate Baked pies

1-3-7

ALLA CARTA, SU ORDINAZIONE (2 PIATTI A PERSONA)

Uova alla Benedict Benedict eggs

3-7

Omelette al formaggio Cheese omelette

3-7

Bao pulled pork

1

Toast di fegato Liver toast

1-7

Croque Monsieur

1-3-7

French toast

1-3-7

Cavolfiore alla mugnaia Mugnaia-style Califlower

1-7

Tarte tatin di cipolle e salsa bernese Onion tarte tatin with bernese sauce

1-3-7

Bagel farciti con scarola brasata, olive e capperi Stuffed bagel with braised endive, olives and capers

1-7

45€ a persona (coperto e bevande inclusi, vino escluso)

45€ per person (covered and drinks included, wine excluded)

QUINTALE

Festival di Franciacorta

2026

	Prezzi calice €	Prezzi bottiglia €
BRÙT	7,00	30,00
ROSÉ	8,00	35,00
BRUT RACE	7,00	35,00
SATÈN Millesimato	8,00	40,00
BLÀNC Millesimato	10,00	40,00
ZÈRO Millesimato	10,00	45,00
PINÒNERO RISERVA Millesimato	15,00	65,00
MARILÙ Millesimato	17,00	90,00
MARIELLA ROSÉ Millesimato	15,00	65,00

