

Ristorante Santa Giulia: anche la cucina è un'Arte.

Un'Arte che si esprime attraverso la passione per la tradizione, l'impegno professionale e l'amore per il proprio lavoro.

Frutto di una ricerca di "sapori e saperi antichi" in una sublime esaltazione di armonie di gusti, colori, profumi e piacevoli presentazioni che giocano a stimolare tutti i sensi.

Buon Appetito!

Menu degustazione

Un "milanese" in Franciacorta

Omaggio alla cucina lombarda

Millefoglie di polenta croccante, baccalà mantecato e pomodori canditi con spuma del suo latte

Riso giallo al salto con Stael della Vallecamonica e funghi pioppini

Baccalà in gremolada, il suo foio alla lombarda

Maialino da latte croccante su casoela di verze

Passione e polenta: millefoglie di cioccolato e mais, semifreddo al frutto della passione e gelato alla polenta

€ 70.00

Vini Vignenote abbinati

"Oro povero"

Una "nizzarda" al lago: composizione di verdure cotte e crude con il meglio del pescato del Sebino

Linguine grezze con sarde di lago, broccoletti e stracciatella di burrata

Paveè di filetti di pesce persico gratinato alle mandorle con variazione di carciofi

Il nostro irish coffee: semifreddo al Baileys, riso soffiato al cioccolato, schiuma di latte e caffè

€45.00 vini esclusi

Antipasti

Salumi tipici della Franciacorta con marmellata di pomodori verdi e spongadina bresciana

€14.00

Millefoglie di polenta croccante baccalà mantecato e pomodori canditi con spuma del suo latte

€15.00

L'uovo affogato al tartufo nero su flan di zucca, spinacino novello e fonduta di bagoss

€16.00

Una nizzarda al lago: composizione di verdure cotte e crude con il meglio del pescato del Sebino €16.00

Foie gras d'oca confit e melacotogna: la mostarda, la cotognata, la composta profumata alla sapa €19.00

Primi

Linguine grezze con sarde di lago, broccoletti e stracciatella di burrata €14.00

Zuppetta di castagne e gamberi di fiume e ricotta di capra €15.00

I pizzoccheri in raviolo €15.00

Riso giallo al salto con Stael della Vallecamonica e funghi pioppini €16.00

Risotto alla crema di porri, capesante arrostitite e tartufo nero €18.00

Secondi

Guancialetto di vitello brasato al saten su crema di topinambur e tartufo nero €18.00

Pavè di filetti di pesce persico gratinato alle mandorle con variazioni di carciofi €19.00

Maialino da latte croccante su casoela di verze €20.00

Baccalà in gremolada, il suo foio alla lombarda €22.00

Filetto di manzo arrostito al Curtefranca rosso, scalogni fondenti e flan di zucca €24.00

Selezione di formaggi serviti con marmellate e gelée 4 pezzi € 13.00

8 pezzi € 19.00

Le nostre dolcezze

Passione e polenta: millefoglie di cioccolato e mais, semifreddo al frutto della passione e gelato alla polenta € 8.00

Il nostro irish caffè: semifreddo al Bailey's, riso soffiato, schiuma di latte e caffè € 8.00

Tarte tatin con salsa al Calvados e gelato alla crema € 8.00

Tre spezie per tre cioccolati € 8.00

Degustazione sorbetti e gelati € 6.00