

Dal banco del molino San Giuseppe

*Jamón Iberico Patanegra "bellota" riserva 36 mesi,
buschettina e capperi in fiore*

18

Tagliere di salumi selezionati

20 (consigliato per due persone)

Tagliere di salumi e formaggi selezionati

24 (consigliato per due persone)

spalla cotta di razza mangalica affumicata a freddo

12

Lardo di iberico patanegra

8

Salame nostrano selezione Pizzocheri di Soncino

6

Degustazione di formaggi affinati , marmellatina e miele

14 grande

8 piccola

Caviare e Bollicine per due...

servito in caviartere di vetro soffiato di murano, crostini di pane, burro salato e panna acida

10g di caviare black Adamas e 2 calici di Franciacorta brut Bosio

12 a persona

pane fatto in casa coperto e servizio

2

Gli antipasti

Degustazione di antipasti alla "Cantarelli"...Un metro di assaggi (min. per due)

17 a persona

*Cannoli di pane di Altamura ripieni di burrata, pomodoro confit e mousse al basilico
...e per chi vuole caviale black Adamas*

12

18 aggiunta di 5g di caviale

Fiori di zuccina croccanti ripieni di baccalà e la sua crema al profumo di menta

12

Piccolo crudo di pesce in tre tartar...tonno, salmone e gamberi

14

*Petto di tacchinella tiepido in insalata, fichi, perle di melone e gocce di maionese al
timo*

11

9 primi

Fagottini alla zucca di Cremona, burro montato, scaglie di grana e limone candito

12

Risotto carnaroli riserva all'aglio, olio e peperoncino cuore al nero di seppia e calamaro

13

*Gnocchi di patate viola al profumo di maggiorana, sgombro appena scottato,
gocce di peperone giallo cotto senza pelle e chips*

12

*Tagliolini di pasta fresca su crema alla carbonara, parmigiano liquido affumicato
e patanegra 36 mesi tagliato a coltello*

13

Casoncelli tradizionali alla bresciana

12

9 secondi

*Tonno rosa "ala lunga" del mediterraneo pescato ad amo
"alla nizzarda" ... pomodoro cuore di bue, fagiolini, patate e ovetto di quaglia*

19

La grigliata di pesce alla moda del molino...

19

*Coscia di coniglio nostrano ripiena, cotta a bassa temperatura,
purea di fagiolo toscanello e chicchi d'uva in padella*

18

Servite sulla pietra

La Pluma d'iberico Patanegra

20

Il controfiletto di manzetta prussiana

20

Picana di black Angus

17

Il Molino San Giuseppe propone...

La degustazione alla "Cantarelli", un primo scelto dalla chef.

*con l'aggiunta di un calice di vino, coperto, acqua e caffè
(min. Per due persone)
25 a persona*

*Per ragioni sanitarie e di tutela della vostra salute tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti
ad una temperatura di -20° per almeno 24 ore secondo normativa.
alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine*