



R I S T O R A N T E
A g r i t u r i s m o
T e n u t a U r b a n a

*L'agriturismo Tenuta Urbana propone un menù stagionale
che nasce dalla disponibilità naturale dei prodotti
e dalla creatività dello Chef.
La cucina seleziona la materia prima proveniente
dai campi biologici di Bio Fattoria Paradello
e da aziende agricole locali di fiducia.
Un'esperienza che fa riscoprire il piacere del cibo sano e buono,
in una cornice del tutto inedita!*

PERCORSI DALLA CARTA

"Cuccuruccucù"

Un percorso di 5 passaggi scelti da chef Melo Ferrera | 60

"Dal nostro orto"

Tre portate vegetali e dessert | 45

"*Dal beché*r"

Tre portate a base di carne di piccoli allevatori e dessert | 50

"Tra Sebino e Benaco"

Tre portate a base di pesce dei nostri laghi e dessert | 50

PERCORSI ABBINAMENTO VINI

"Giusto per iniziare" | 20

Tre calici

"Perfetto per partire" | 30

Quattro calici

* I percorsi sono da intendersi per tutti i commensali. Per i tavoli superiori sopra alle sei persone predisponiamo invece menù *ad hoc* al fine di garantire la massima qualità del servizio.

PER INIZIARE

Prosciutto crudo Riserva 24 mesi,
focaccia alla zucca, burro montato | 14

Manzo, carciofi, citronette | 16

Trota alla fiamma, cavolfiore, lenticchie | 17

Uovo, cipollotto, Franciacorta | 15

PRIME PORTATE

Tubetti, zucca, ragù di cortile | 17

Ravioli, erbe, lumache | 18

Linguina, genovese di porro, sarda di Montisola | 18

Tuffoli, cime di rapa, fatulì | 16

SECONDE PORTATE

Maiale, funghi, curry verde | 22

Il taglio del macellaio | 21

Pescato del lago, beurre blanc, spinacini | 23

Zucca, lievito, tartufo nero | 19

D O L C I

Pere, cioccolato, timut | 7

Brioscia, mascarpone, uva fragola | 8

Crème caramel, zafferano, tagete | 8

La boca l'è mai stràca se la sa mìa de aca | 9

*Per richieste di condivisione piatti vi sarà una maggiorazione di € 1,50

**Le verdure sono state coltivate e raccolte nel nostro orto in base alla disponibilità giornaliera; anche l'uovo fresco è di produzione Bio Fattoria Paradello; le farine di grano provengono dai nostri terreni biologici e sono macinate a pietra; le restanti materie prime di qualità sono selezionate nella nostra rete di aziende agricole di fiducia, piccoli produttori locali che condividono i nostri valori.

***Pesce sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Alcuni ingredienti o prodotti possono essere stati sottoposti a un processo di congelamento. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze sono disponibili chiedendo al personale di servizio.