



Corte Lantieri
Wine Resort in Franciacorta

Menù a la carte

Antipasti

Variazione di antipasti di terra della Corte	€14,00
Variazione di antipasti del Sebino	€14,00
Terrina di coniglio con pan brioche e marmellata di cipolla rossa	€12,00
Selezione di salumi della Franciacorta con focaccia	€16,00
Parmigiana di melanzane con quenelle di burrata al pepe	€14,00

Primi Piatti

Risotto al Franciacorta Millesimato con formaggella della Valle	€15,00
Fusillone trafilato al bronzo alla Cacio e Pepe	€12,00
Carbonara di lago con filetto di cavedano essiccato del Sebino	€16,00
Casoncelli della Corte su crema di parmigiano, croccante di guancia e salvia	€15,00
Gnocchi di patate con pesto di basilico, pomodorini dell'orto e scaglie di pecorino della Val Camonica	€13,00



Corte Lantieri
Wine Resort in Franciacorta

Secondi Piatti

Battuta a coltello di Fassona su maionese piccante al basilico	€22,00
Manzo della tradizione di Rovato all'olio extra vergine	€18,00
Fiorentina di Scottona per hg	€5,80/hg
Filetto di Salmerino gratinato agli aromi dell'orto su crema di patate allo scalogno	€18,00
Filetto di maialino al punto rosa con salsa alla senape rustica	€18,00
Lombatina di vitello tonnato con capperi di Pantelleria	€18,00

Dolci

Zuppetta di frutti di bosco al fior di latte	€7,00
Cremoso al pistacchio con salsa ai frutti rossi	€6,00
Mousse al cioccolato fondente con croccante	€6,00
La nostra torta di mele	€6,00
Bavarese con le fragole dell'orto	€6,00
Sorbetto al lime e zenzero	€5,00

Coperto e servizio 2,50€



Corte Lantieri
Wine Resort in Franciacorta

Menù a la carte

Starters

Variation of land-based appetizers from the Corte	€14.00
Variation of appetizers from Sebino	€14.00
Rabbit terrine with brioche bread and red onion jam	€12.00
Selection of cured meats from Franciacorta with focaccia	€16.00
Eggplant parmigiana with a quenelle of burrata cheese and black pepper	€14.00

First Courses

Risotto with Franciacorta Millesimato wine and formaggella cheese from the Valley	€15.00
Fusillone pasta made with bronze dies, Cacio e Pepe style	€12.00
Lake carbonara with dried chub fillet from Sebino	€16.00
Casoncelli pasta from the Corte with Parmesan cream, crispy guanciale, and sage	€15.00
Potato gnocchi with basil pesto, cherry tomatoes from the garden, and shaved pecorino from Val Camonica	€13.00



Corte Lantieri
Wine Resort in Franciacorta

Second courses

Hand-chopped Fassona beef tartare with spicy basil mayonnaise	€22.00
Traditional Rovato beef with extra virgin olive oil	€18.00
Scottona beef steak (Fiorentina) per 100g	€5.80/100g
Char-grilled Arctic char fillet with garden herbs on shallot potato cream	€18.00
Pink-cooked piglet fillet with rustic mustard sauce	€18.00
Veal loin with tonnato sauce and Pantelleria capers	€18.00

Desserts

Berry soup with fior di latte	€7.00
Pistachio cream with red fruit sauce	€6.00
Dark chocolate mousse with crunchy topping	€6.00
Our apple cake	€6.00
Bavarian cream with garden strawberries	€6.00
Lime and ginger sorbet	€5.00

Cover charge and service €2,50