



BASILICO

- agosto -

Scopri il menù

VINI SUGGERITI

- ②③④⑤

• **FLAN** - Sformato di zucchine e basilico, pinoli, salsa di Parmigiano Reggiano, pomodorini confit, olio al basilico.

12
- ①②③⑤

• **FOCACCIA** al pesto di basilico, insalata, stracchino "quadro del Ferdy", datterini freschi neri e rossi.

12
- ①②③④

• **RISOTTO** - Riso Carnaroli "Acquerello" al basilico, trota salmonata affumicata, le sue uova, straciatella, ribes.

18
- ③④

• **CAPELANTE** gratinate, funghi cardoncelli trifolati, crema di lattuga e basilico, "friscus" (crumble di pane, curcuma e basilico)

24

IL MENÙ DEGUSTAZIONE DI 4 PORTATE
(VINI ESCLUSI) E' PROPOSTO A 60 EURO



TUTTI I SAPORI DELL'ANTICRIA

VINIDABASILICO

Le proposte dell'oste

- | | |  |  |
|-----|---|---|---|
| ① - | METODO CLASSICO RIESLING "Esploratore 19-77"
Dosaggio Zero - NIVELLI (Capo di Ponte BS)
Una bollicina originale e versatile con 42 mesi di affinamento
e sboccatura 2024 - Una vera alternativa dalla Val Camonica. | 10 | 56 |
| ② - | VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC "Fossodi Corsano" 2025
TERENZUOLA (Fosdinovo MS). Eccellente versione del vitigno
Tirrenico che mostra una particolare affinità con tutte
le portate in cui il <u>basilico ed i vegetali</u> sono protagonisti. | 6 | 34 |
| ③ - | SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC "Indra" 2024
CANTINA GIRLAN (Cornaiano BZ) - Le delicate note floreali
che ricordano il sambuco, unite ad una buona freschezza,
gli conferiscono un <u>ruolo multitasking</u> con i piatti. | 5 | 27 |
| ④ - | MÂCON-PÉRONNE 2023 - MAISON ALUMNI (Bourgogne)
"Lo Chardonnay" bio dalla sua terra nativa, dotato di
personalità e pacatezza al contempo, con accenni di pera
e di riso, <u>dinamico ed allegro.</u> | 10 | 56 |
| ⑤ - | SCHIAVA VIGNETI DELLE DOLOMITI 2023 - RIELINGER 69
(Collalbo - Renon BZ) - Per chi non sa rinunciare al vino rosso
ecco una versione leggiadra e vinosa da approccio bio.
La moderata astringenza rende il sorso particolarmente scorrevole. | 8 | 42 |