

*Antipasti*

lingua 2.0. Hamburger di lingua, peperoni in agrodolce, salsa verde e mayonese al brodo di lingua Tongue 2.0, tongue burger, sweet & sour peppers, green sauce & tongue broth mayonnaise	18,00
Carpaccio di capesante, caviale di tartufo nero, mayo alla nocciola, nocciole tostate salate e germogli scallops carpaccio, black truffle caviar, hazelnut mayonnaise, toasted and salted hazelnuts and shoots	28,00
Polpo arrosto, crema di piselli, datterini confit e polvere d'arancia e granita di ricotta del Bagnolo Roasted octopus, cream of peas, confit datterino tomatoes & powdered orange, Bagnolo ricotta cheese shave ice	20,00
Scaloppa di Foie gras d'anatra, pan brioche al fumo, confettura di cipolla di Tropea e cotto di fichi Escalope of duck foie gras, smoked brioche bread, Tropea onions jam & fig seasoning	24,00
Battuta di garronese veneta alla carbonara Garronese Veneta Beef Tartare Carbonara style	20,00
Tartare di pescato del giorno Fish Tartare of the day	24,00
<i>Primi Piatti</i>	
Spaghetto monograno Felicetti, burro acciughe del Cantabrico, caviale Royal food e polvere di lime Single grain Felicetti Spaghetto pan tossed with Cantabrico anchovies, butter and Royal Food caviar & lime	28,00
Ti ricordi il pollo della domenica? Raviolo ripieno di pollo arrosto, pop corn di pelle croccante, patate e polvere di rosmarino Made ravioli, filled roasted chicken, crispy skin and roast potatoes	18,00
Tagliolino burro e salvia, fonduta al Tombea e tartufo nero Egg tagliolini in butter & sage, Tombea cheese fondue and black truffle	20,00

Gnocchetti di patate e nero di seppia padellati all'emulsione di Vongole e olio EVO, datterini e limoni confit Potatoes gnocchi with squid ink tossed in an emulsion of clams & extra virgin olive oil, datterino tomatoes & confit lemon	18,00
Crema tiepida di asparagi, straciatella di bruna alpina, gamberi rossi marinati e semi di girasole Warm cream of asparagus, Bruna Alpina straciatella cheese & marinated red prawns and sunflower seeds	20,00
<i>Secondi Piatti</i>	
Il nostro piccione: petto leggermente affumicato e cotto al rosa, coscia e alette cotte lentamente, pack choi grigliati e salsa al foie gras Our pigeon: lightly smoked breast cooked on order, slowly cooked thigh & wing, grilled pak choi & foie gras sauce	28,00
Lagrime di patanegra, (carne intercostale CBT), patata viola e ristretto alla senape in grani "Lagrime di Patanegra" (intercostal meat cooked at low temperature), purple potatoes & reduced sauce with wholegrain mustard	25,00
Animella di cuore burro e salvia, spinacini, salsa all'aglio dolce e sabbia alla salvia Heart sweetbreads butter & sage, young spinach, sweet garlic sauce, & powdered sage	25,00
Capesante dorate, pappa al pomodoro e polvere di olive nere Tossed golden scallops, "pappa al pomodoro" (tomatoes & bread thick sauce) & powdered black olives	28,00
Branzino, lattuga in due consistenze e yogurt al ravanello Bass, two consistence of lettuce & radish yoghurt	26,00
selezione di formaggi e marmellate Selection of cheese with home made jam	20,00
BIANCOINSOLITO: Formaggio Salva Cremasco stravecchio riserva erborino 2018 con chutney di mele e fava tonka e un bicchiere di Vermouth di Torino Pio Cesare Matured Reserve Salva Cremasco blue cheese 2018, apple & tonka bean served with a glass of Vermouth Pio Cesare	20,00

<p><u>CAPPERI che menu'.....</u> (valido per tutti gli occupanti del tavolo)  Luccio in concia alla Portesina su crema di mais del molino di Bedizzole e salsa verde  Pike in Portesina sauce on a cream of corn from Bedizzole mill, green sauce</p> <p>Lo spaghetti alla barbabietola trafilato al torchio padellato al burro affumicato, coregone marinato e capperi  Press drawn beetroot spaghetti tossed in smoked butter, marinated whitefish &amp; capers</p> <p>Coregone dorato, lenticchie beluga, gazpacho di pomodorini gialli e pesto di foglia di cappero  Tossed golden whitefish, beluga lentils, yellow tomato gazpacho &amp; capers leaf pesto</p> <p>Gargnano amore mio  Gargnano My Love</p>	50,00
<p>"QB"   MENÙ DEGUSTAZIONE  "QB"   TASTING MENÙ</p> <p>I menù degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo  Tasting menù are meant for the whole table</p> <p>SETTE portate a ispirazione dello Chef <i>Alberto Bertani</i>  -2 ANTIPASTI-2 PRIMI PIATTI-2 SECONDI PIATTI-1 DESSERT-  per conoscere il QB, noi e la nostra idea di cucina  Seven courses by inspiration of Chef <i>Alberto Bertani</i>  (coperto e bevande esclusi)   entro le 13,30-entro le 21,30  </p>	80,00
<p><i>Dolci Tentazioni</i></p>	
<p>Gargnano amore mio  Gargnano My Love</p>	12,00
<p>MANDORLA/LAMPONE/CIOCCOLATO  Frolla al cacao, pralinato alla mandorla e cremoso  al cioccolato e lampone Valrhona  Almond Raspberry &amp; chocolate  Cocoa pastry, almond praline &amp; cream chocolate with Valrhona raspberry</p>	12,00
<p>Tortino soffice di nocciola e banana con sorbetto alla banana (gluttee free e lacto free)  Soft hazelnut &amp; banana cake with banana sorbet</p>	10,00
<p>Zuppetta fredda di frutta e verdura con sorbetto al cetriolo e gin  Fruit &amp; vegetable soup with cucumber&amp;gin sorbet</p>	10,00
<p>Torta di Rose con salsa vaniglia  Rose cake with vanilla sauce</p>	10,00
<p>Gelati e sorbetti fatti in casa  Ice cream and sorbet home made</p>	8,00