dispensa
pani e vini
RISTORANTE

Primavera 2017

Dispensa è un "posto" profondamente radicato nel cuore della Franciacorta, difficile da classificare e da racchiudere in un solo schema di ristorazione.
L'area del ristorante in cui vi trovate è il nostro ramo creativo, dove elaboriamo le materie prime locali con tecnica e creatività.
La nostra carta rispecchia questa dinamicità e questa assenza di vincoli,
per questo non troverete distinzione tra le portate e classificazioni dei piatti. Gli unici vincoli sono la natura e le stagioni.

Come per una cuvée di Franciacorta, in cui l'uomo sapientemente assembla uve diverse per un unico risultato armonico,
così prendiamo ciò che la natura ci offre e "giocando" componiamo la nostra ricetta, la nostra cuvée.
Per questo motivo vedrete di seguito gli elementi/alimenti dei piatti ben distinti, pronti per essere ritrovati una volta portati al palato.

Buon gioco, buona esperienza.

Orto biologico ❜ Salfiore di Romagna

Battuta di fassona ❜ Patata ❜ Limone ❜ Bottarga di lago

Asparagi ❜ Uovo ❜ Sambuco

Storione ❜ Sedano ❜ Coriandolo

Risotto ❜ Asparagi ❜ Miele ❜ Fiori ❜ Birra

Spaghetti ❜ Crema di uovo ❜ Cavedano essiccato ❜ Ginepro

Patata ❜ Fatulì ❜ Uova di trota

Ravioli ❜ Coniglio ❜ Ortiche

Manzo all'olio "non tradizionale"

Agnello ❜ Carciofini ❜ Aglio nero ❜ Latte di capra

Coregone ❜ Piselli ❜ Agrumi ❜ Cipolla

Rana pescatrice ❜ Zucchine trombetta ❜ Mandorle ❜ Vervena

Meringa ❜ Fragole ❜ Gelato di capra ❜ Thè verde

Cioccolato bianco ❜ Acetosella ❜ Cerfoglio

Ciliege ❜ Pistacchio

Millefiori

Alla Carta

1 piatto a scelta dalla carta **€ 25,00** *
1 piatto dolce a scelta dalla carta **€ 10,00**
caffè Lavazza Etigua **€ 3,00**

** compreso di Franciacorta di benvenuto, pane e grissini artigianali e acqua Panna/San Pellegrino*

Degustazioni

"Scoperta": 3 piatti a scelta dalla carta **€ 60,00** **
"Passeggiata in Franciacorta": 5 cuvée dello chef a libera fantasia secondo la stagione e il mercato **€ 70,00** **
"Franciacorta Creativa": 7 cuvée dello chef a libera fantasia secondo la stagione e il mercato **€ 85,00** **

*** compreso di Franciacorta di benvenuto, pane e grissini artigianali, acqua Panna/San Pellegrino e caffè Lavazza Etigua*

Abbinamenti

Percorso di abbinamento biologico, 3 cantine **€ 15,00**
Percorso di abbinamento attraverso la zonazione viticola della Franciacorta, 3 cantine **€ 20,00**
Percorso di abbinamento trasversale tra vini, birre e fermentati, 5 calici **€ 30,00**

Lo staff di Dispensa è a completa disposizione per le informazioni relative agli eventuali allergeni presenti nelle preparazioni