

Menu

SPEEDSTER RESTAURANT

Porsche Experience Center Franciacorta



Nel settembre del 1954 nasceva una delle auto più leggendarie di tutti i tempi, la prima Porsche "status symbol", la 356 Speedster. Un'auto il cui fascino ha attraversato la storia giungendo sino ai giorni nostri, un'auto che ha corso, vinto e recitato accanto ai più grandi divi di Hollywood, da James Dean a Paul Newman. Un grande esercizio di stile e meccanica, la cui eredità è giunta sino ai giorni nostri.

Dal sedile delle splendide vetture in pista alla sedia del nostro ristorante: l'esperienza continua anche fuori dal circuito. I nostri Chef vi proporranno i migliori piatti della sapienza gastronomica italiana, tradizione e storia abilmente rivisitate e interpretate, materie prime locali e i grandi vini della Franciacorta. Lasciatevi guidare tra le nostre proposte che saranno all'altezza dell'adrenalina sprigionata dalla velocità. Un'esperienza unica e affascinante, un'emozione esclusiva che si radica nella grande tradizione dei sapori italiani, innovandola e riprogettandola continuamente.

In September 1954 one of the most legendary cars of all time was born, the first Porsche "status symbol", the 356 Speedster. A car whose charm has crossed history to the present day, a car that ran, won and starred alongside the greatest Hollywood stars, from James Dean to Paul Newman. A great exercise in style and mechanics, whose legacy has survived to the present day.

From the seat of the wonderful cars on track to the chair of our restaurant: the experience continues even outside the circuit. Our Chefs will offer you the best dishes from the Italian gastronomic knowledge, tradition and history skillfully revisited and interpreted, local raw materials and the great wines of Franciacorta. Let yourself be guided by our proposals that will live up to the adrenaline released by speed. A unique and fascinating experience, an exclusive emotion rooted in the great tradition of the Italian flavours, innovating and redesigning it continuously.



LE NOSTRE PROPOSTE

Per iniziare con gusto Le Nostre Entree

UOVO 63 [1,3,7]	16
Uovo 63°, gel di zucca, asparagi baby, fonduta al Tartufotto bresciano <i>Egg 63°, pumpkin jelly, baby asparagus, Truffle Fondue of Brescia</i>	
IL GAMBERO AVVOLTO [1,2,9,12]	22
Gambero viola, lardo di patanegra, topinambur in crema, panzanella <i>Purple shrimp, Patanegra lard, Jerusalem artichoke cream, Panzanella salad</i>	
BACCALÀ E CECI [4,5,6,9,12]	22
Baccalà, la sua guancia, salsa Ponzu, passatina di ceci, carciofo fritto, prezzemolo <i>Cod, its cheek, Ponzu sauce, chickpea cream, fried artichoke, parsley</i>	
ALL PURPLE [7,14]	20
Polpo all'estratto di barbabietola, la sua mayo, patata viola schiacciata e croccante <i>Octopus with beet extract, its mayo, mashed and crispy purple potato</i>	
IL PATANEGRA [1]	24
Degustazione Patanegra 100% iberico, abbinamenti <i>100% Iberico Patanegra ham tasting, pairing</i>	

I doni di mare e terra

Atto I

ASTICE BLU [2,7]	25
Risotto "Acquerello", zucca, astice blu, polvere di Patanegra	
<i>Risotto "Acquerello", pumpkin, blue lobster, Patanegra ham powder</i>	
LO SCAMPO E LA RAPA [1,2,3,7,12]	20
Gnocchetto, rapa rossa, crudo di scampo, la sua essenza, cavolo nero, riduzione al Franciacorta	
<i>Gnocchetto pasta, red turnip, raw langoustine, its essence, black cabbage, Franciacorta wine reduction</i>	
L'ESSENZIALE [1,3,4,7]	18
Tagliolino, burro al lime, aglio nero, bottarga di muggine	
<i>Tagliolino pasta, lime butter, black garlic, mullet roe</i>	
LA BUFALA NEL RAVIOLO [1,3,7]	18
Raviolo alla bufala, piselli in crema, Cardoncello spadellato, neve al Blue	
<i>Ravioli pasta with Bufala Cheese, creamed peas, stir-fried Cardoncello mushroom, snow in Blue</i>	
IL PICCIONE E LA CAPRA [1,9]	19
Pacchero, ragout di Piccione, fave di cacao, Malfatta di capra	
<i>Pacchero pasta, Pigeon ragout, Cocoa beans, goat cheese</i>	

I doni di mare e terra

Atto II

RICCIOLA NEL ROSSO [1,2,4,14]	25
Ricciola cruda e cotta, guazzetto di mare al pomodoro, spuma di piselli, cialda croccante <i>Raw and cooked Amberjack, tomato-flavored seafood sauté, peas mousse, crispy wafer</i>	
IL ROMBO A FRANCIACORTA [4,12]	25
Rombo chiodato al Franciacorta, emulsione Datterini canditi, asparagi baby, cardi, terra di capperi e olive <i>Brill Fish with Franciacorta wine flavour, candied datterino tomatoes, baby asparagus, cardoons, capers and olives powder</i>	
AGNELLO INVERNALE [5,9,12]	22
Lombo di agnello, patata affumicata, chips di carciofi e topinambur, gel alle ciliegie <i>Lamb loin, smoked potato, artichoke chips and Jerusalem artichoke, cherry jelly</i>	
MAIALINO CROCCANTE [7,9]	20
Pancia di maialino, ristretto alle prugne, patata mantecata alla maggiorana, spinacino e uvetta <i>Suckling pig belly, plums, creamy potato with marjoram, spinach and raisins</i>	
IL VITELLO IN GIARDINO [9]	20
Vitello rosa, il suo fondo, giardinetto di verdure stagionali <i>Pink calf, its bottom, seasonal vegetable</i>	

Dolcezze di fine pasto

FRESCO E CROCCANTE

Zuppetta di frutta e verdura
Fruit and vegetable Mix

6

DOLCE TENTAZIONE [3,7,8]

Bianco mangiare, croccante alle mandorle, caramello salato
Bianco mangiare pudding, crispy almonds, salted caramel

8

ESOTICO [1,3,7]

Sorbetto al Passion Fruit, cremoso alla vaniglia, tartelletta
Passion Fruit sorbet, creamy vanilla, tartlet

8

PIACEVOLE [3,7,12]

Mousse al cioccolato bianco, pera caramellata, fava di Tonka, terra al cacao
White chocolate mousse, caramelized pear, Tonka bean, cocoa powder

8

INSOLITO [3,7,12]

Dolce al Franciacorta, zabaione caldo, lamponi ghiacciati crispy
Sweet with Franciacorta wine flavour, warm eggnog, frozen crispy raspberries

8

Appetizer di benvenuto, servizio, coperto e caffè

Welcome appetizer, service and cover charge, coffee

5

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Some fresh products of animal origin, as well as fish products served raw, are subjected to low temperature treatment to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Reg. EC 852/04 and Reg. EC 853/04. Guests are requested to inform a staff member about any food allergy or special dietary requirement before placing the order. During kitchen preparation, cross-contamination cannot be excluded.

Comunicare al personale eventuali allergie e intolleranze

[*] Allergeni presenti:

1 cereali contenenti glutine; 2 crostacei e derivati; 3 uova e derivati; 4 pesce e derivati; 5 arachidi e derivati; 6 soia e derivati; 7 latte e derivati; 8 frutta a guscio e derivati; 9 sedano e derivati; 10 senape e derivati; 11 semi di sesamo e derivati; 12 anidride solforosa e derivati; 13 lupino e derivati; 14 molluschi e derivati. Teniamo a precisare che i cibi e le bevande somministrati in questo locale sono prodotti in ambienti dove non si esclude il rischio di contaminazione crociata tra alimenti.

[*] Allergens:

1 cereals containing gluten; 2 crustaceans and products thereof; 3 eggs and products thereof; 4 fish and products thereof; 5 peanuts and products thereof; 6 soya and products thereof; 7 milk and products thereof; 8 nuts and products thereof; 9 celery and products thereof; 10 mustard and products thereof; 11 sesame seeds and products thereof; 12 sulfur dioxide and derivatives; 13 lupin bean and derivatives; 14 molluscs and derivatives. We would like to point out that the food and drinks served in this place are produced in environments where the risk of cross-contamination between food is not excluded.



PORSCHE

