

SPEEDSTER RESTAURANT

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

Atto I

Rapa bianca, soia, carota cotta nel miso, fondo vegetale, misticanza orientale [1, 6, 9]

White turnip, soy sauce, carrot cooked in miso, oriental mixed salad

Ricciola marinata al lemon grass e pepe rosa, asparagi in due consistenze, tuorlo rapè, indivia riccia [3, 4]

Amberjack marinated in lemon grass and pink pepper, asparagus, egg yolk, endive

Tartare di cervo, midollo arrostito, maionese all'aglio dolce, polvere di porcino [1, 4, 6, 7]

Venison tartare, roasted marrow, ancient mustard mayo, mixed salad

Tosa-mi di tonno, caviale di melanzana, teriaky, burrata affumicata, variazione di pachino [1, 4, 6, 7]

Tuna tosa-mi, auburgine caviar, teriaky, smoked burrata cheese, cherry tomatoes in two consistencies

Atto II

Risotto, Franciacorta, liquirizia, burrata, gambero rosa [2, 7, 9, 12]

Risotto, Franciacorta wine, licorice, burrata cheese, pink shrimp

Spaghettone monograno "Felicetti", vongola verace, ricotta salata, bottarga di muggine [1, 4, 7, 12]

Spaghettone monograno "Felicetti", clams, salty ricotta, bottarga

Pacchero mantecato ai 4 pomodori, sgombro marinato, provola affumicata, fiori di zucca [1, 7]

Pacchero creamed with 4 tomatoes, marinated mackerel, smoked provola, courgette flowers

Pappardella integrale, fave, cacio, pepe, guanciale di mora romagnola [1, 3, 9, 12]

Pappardella, broad beans, cheese, pepper, pork cheek

Atto III

Lombatina di vitello, fois gras, radicchio arrostito alla salsa BBQ e lardo, cardoncello [4, 7, 12]

Veal loin, fois gras, roasted radicchio with BBQ sauce and lard, cardoncello mushroom

Frittura di paranza, tempura di verdure, mayo al wasabi [1, 2, 3, 4, 11]

Fried fish, tempura vegetables, wasabi mayo

Asado di manzo CBT, rafano, lattuga alla piastra, burro al limone [3, 7, 12]

CLT beef Asado, horseradish, grilled lettuce, lemon butter

Coda di rospo in crepinette, carciofi, taccole, spinacio novello [1, 3, 7]

Monkfish in crepinettes, artichokes, snow peas, spinach

DOLCI PIACERI

Crème brûlée al mango e zucchero moscovado [3, 7]

Mango crème brûlée and muscovado sugar

Tiramisù 2.4 [1, 3, 7]

Tiramisù 2.4

Sorbetto all'albicocca con terra di cacao e foglia croccante [1, 7]

Apricot sorbet with cocoa powder and crunchy leaf

Gelato alla vaniglia con frutti rossi in doppia consistenza [3, 7]

Vanilla ice cream with red fruits

Cremoso al mango con frutta secca sabbziata [8]

Mango sorbet with sandblasted dried fruit

[*] 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.

[*] 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 mollusks and derivative

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.

