

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

Antipasti

Salmone marinato, le sue uova, bufala, gel di pomodoro, misticanza selvatica [4,7] <i>Marinated salmon, its roe, buffalo mozzarella, tomato gel, mixed salad</i>	26
arpaccio di Angus, tuorlo fondente alla senape, chips di pane, acetosella [1,3,10] <i>ngus carpaccio, mustard fondant yolk, bread chips, sorrel</i>	22
Tataki di tonno, spugna al nero, mayo al wasabi, polvere di oliva [1,3,4] <i>Tuna tataki, wasabi mayo, olive powder</i>	18
Vitello tonnato 2.0 [3,4,9,12] <i>Veal with tuna sauce 2.0</i>	26
Fiori di zucca ripieni, verdure stagionali, taleggio Monte Bronzone [1,3,4] <i>uffed pumpkin flowers, seasonal vegetables, taleggio cheese</i>	24



Primi

Risotto, riduzione Franciacorta, scampo, finferlo, arancia [2,4,7,9,12] <i>Risotto, Franciacorta reduction, prawn, chanterelle mushroom, orange</i>	26
Gnocco di ricotta ai due latti, burro nocciola, salvia, jus di vitello [1,3,7] <i>Ricotta "Gnocco" with hazelnut butter, sage, calves jus</i>	22
Pacchero fritto, datterino, bufala, crudo di tonno [1,3,4,7,11] <i>Fried pacchero pasta, cherry tomato, raw tuna</i>	24
Tagliolino alle cozze, limone, spinacio, burrata [1,4,7,14] <i>Tagliolini pasta with mussels, lemon, spinach, burrata cheese</i>	26
Tagliatella all'uovo, cacio, pepe, lime, gambero rosso [1,2,3,7] <i>Egg tagliatelle pasta, cheese, pepper, lime, red shrimp</i>	22



Secondi

Ricciola pescato all amo, beurre blanc, indivia laccata [4,7] <i>Amberjack, beurre blanc, lacquered endive</i>	30
Guancetta di vitello, patata mantecata, cipolla caramellata, catalogna liquida [1,3,7,9,11] <i>Veal cheek, creamed potato, caramelized onion, liquid catalonia</i>	28
Frittura di polpo, calamaro, ricciola, gambero, asparagi e limone [1,2,4,11] <i>Fried octopus, squid, amberjack, prawn, asparagus and lemon</i>	30
Costoletta di maialino 100% iberico, misticanza, verdure di stagione, dressing al lime [9] <i>Pork cutlet 100% Iberian, mixed salad, vegetables, lime dressing</i>	26
Bavetta di manzo, mambole alla giudia, mayo alla liquirizia [1,3,12] <i>Beef bib, artichokes "judia" style, licorice mayo</i>	28



Dessert

Ananas caramellato, mango, croccante alle mandorle e finocchio [1] <i>Caramelized pineapple, mango, crunchy almonds and fennel</i>	8
La nostra lemon tarte [1,7] <i>Lemon tarte</i>	8
Sorbetto all'albicocca, frutta secca sabbiata, neve al caprino, caramello salato [7,8] <i>Apricot sorbet, sandblasted nuts, goat cheese powder, salty caramel</i>	8
Cremoso al cioccolato bianco, lampone liquido e crispy, arachidi [3,5,6,7] <i>White chocolate mousse, crispy and liquid raspberry, peanuts</i>	8

Coperto

Service charge

5

Il menu può subire delle variazioni in base alle disponibilità di mercato.
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.



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 present in:

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

