

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

Crudo e cotto di verdure, fonduta di crescita, terra di olive [7, 12]

Raw and cooked vegetables, crescenza cheese fondue, olive powder

Battuta di nasello, pesto alla colatura di alici, pomodoro secco, capperi, nduja **crispy** * [4, 5, 8]

Hake tartare, anchovy sauce pesto, dried tomato, caper, crispy nduja

Acciughe del Cantabrico, pane con canditi, taccole caramellate, burro echirè [1, 4, 7]

Cantabrian anchovies, bread with candied fruit, caramelized snow peas, echirè butter

Tartare di cervo, midollo arrostito, maionese al dragoncello, fungo shiitake * [3]

Venison tartare, roasted marrow, tarragon mayo, shiitake mushroom

Lombo di coniglio in porchetta, fave, cardoncello, cipollotto [9, 12, 13]

Rabbit loin rolled with bacon, broad beans, cardoncello mushroom, spring onion

Atto II

Risotto, zafferano, scampo, midollo, gremolata * [2, 7]

Risotto, saffron, shrimps, marrow, gremolata

Spaghettoni monograno "Felicetti", ricci di mare, pane croccante alle erbe [1, 4, 7, 14]

Single grain spaghettoni "Felicetti", sea urchins, crispy bread with herbs

Pacchero, sgombero, provola affumicata, scarola [1, 4, 5, 7, 14]

Pacchero, mackerel, smoked provola, escarole

Tagliolino 40 tuorli, cime di rapa, anatra, indivia rossa [1, 3, 7]

Tagliolino 40 eggs yolk, turnip tops, duck, red endive

Calamarata, consistenze di asparagi, blue di grotta, tuorlo marinato [1, 7]

Calamarata pasta, asparagus texture, blue cheese, marinated egg yolk

Atto III

Filetto di manzo australiano, salsa al pepe verde e porto, spinacino, consistenze di patata * [7, 9, 12]

Australian beef fillet, green pepper and port sauce, baby spinach, potato texture

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

Fried fish, tempura vegetables, lime mayo

Coppa di maialino da latte, senape all'antica, bietola, taccole [7, 9, 10, 12]

Pork capicola, mustard, chard, snow peas

Galletto alla diavola, peperone arrostito, indivia belga [9, 12]

Roasted chicken, pepper, Belgian endive

Rombo chiodato, il suo ristretto, carciofo spadellato, cavolo nero [1, 4, 9, 12]

Turbot, its reduction, artichoke, black cabbage



Consigliato da noi

DOLCI PIACERI

Tiramisù 2.4 con crema chantilly, elisir San Marzano, pepe e granella d'amaretto [1, 3, 7]

Tiramisù 2.4 with chantilly cream, San Marzano liquor, pepper, chopped amaretto biscuit

Sorbetto alla frutta con terra di cacao e foglia croccante [1, 7]

Fruit sorbet with cocoa powder and crunchy leaf

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

Vanilla ice cream with red fruits

Ananas caramellato, sorbetto esotico, meringa, frutta secca sabbiata [1, 3, 8]

Caramelized pineapple, exotic sorbet, meringue, 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.

