

**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

Tonno rosso, panko, mayo al wasabi, crescione [1,4,7] <i>Red tuna, panko crumbs, wasabi mayo, watercress</i>	<b>26</b>
La nostra pappa al pomodoro, burrata, frutti del Mediterraneo, gel di prezzemolo [1,2,4,7,12,14] <i>Our "pappa al pomodoro", burrata cheese, seafood, parsley gel</i>	<b>22</b>
Uovo 63°, sedano rapa, cicoria, blue di bufala, nocciola [1,7,8,9] <i>Poached egg, celeriac, chicory, blue cheese, hazelnut</i>	<b>18</b>
Tartare di cervo servita in osso, mayo al midollo, polvere di porcino, tuorlo marinato [3,9] <i>Venison tartare served on the bone, marrow mayo, porcino mushroom powder, marinated yolk</i>	<b>26</b>
Mosaico di salmone alle erbe, le sue uova, estratto di sedano, mela e kiwi, corallo al nero di seppia [1,3,4,9] <i>Salmon mosaic with herbs, salmon eggs, Celery, apple and kiwi extract, cuttlefish ink coral</i>	<b>24</b>




# Primi

Risotto, riduzione Franciacorta, gambero rosso, stracciata, liquirizia [2,4,7,9,12,14] <i>Risotto, Franciacorta reduction, red shrimp, stracciata cheese, licorice</i>	<b>26</b>
Fusillone, bieta verde, jus di pollo, i suoi fegatini, nocciola piemontese [1,7,8,9,12] <i>"Fusillone" pasta, green chard, chicken jus, chicken livers, hazelnut</i>	<b>22</b>
I nostri ravioli alla quaglia, il suo fondo, gel al finocchio, castagne, prezzemolo [1,3,7,9,12] <i>Homemade ravioli stuffed with quail, quail jus, fennel gel, chestnuts, parsley</i>	<b>24</b>
Tagliolino, ragù di piccione, tartufotta bresciana, popcorn di maiale, acetosella [1,3,7,12] <i>Tagliolini pasta, pigeon ragù, "tartufotta" cheese, pork popcorn</i>	<b>26</b>
Gnocco agli spinaci piastrato, tuorlo cremoso, Silter DOP, mandorla [1,3,7,8] <i>Plated spinach gnocchi, creamy yolk, Silter cheese DOP, almond</i>	<b>22</b>



## Secondi

Spigola, beurre blanc, pak choi, caviale, polvere di basilico [4,7,12] <i>Sea bass, beurre blanc, pak choi, caviar, basil powder</i>	<b>30</b>
Bavetta di manzo CBT, carota glassata al burro e miele, salsa al pepe verde, senape [7,9,10,12] <i>Beef bib cooked at low temperature, carrot glazed with butter and honey, green pepper sauce, mustard</i>	<b>28</b>
Rombo chiodato, cipollotto, puntarelle, acciuga, Franciacorta [4,7,12] <i>Turbot, spring onion, chicory, anchovies, Franciacorta</i>	<b>30</b>
Pancia di maialino croccante, birra rossa, indivia burro e limone, mayo di lenticchie rosse [4,7,12] <i>Pork belly, red beer, endive butter and lemon, red lentils mayo</i>	<b>26</b>
Petto di faraona 65°, il suo jus alle prugne, composizione di verdure stagionali [7,9,12] <i>Guinea fowl breast 65°, plums jus, seasonal vegetables</i>	<b>28</b>



# 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
Cre moso 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

