



La cucina che proponiamo al Natura  
è un mix di territorio, tradizione e creatività.

**Portiamo in tavola le ricette e le materie prime  
della nostra amata Franciacorta reinterpretandole  
con estro e contaminazioni da tutto il mondo,  
con un occhio di riguardo al mondo vegetale.**

**Ecco a voi la prima *Glocal Experience* della Franciacorta.**

Dove i piatti stimolano la memoria,  
ma vengono proposti in chiave moderna,  
grazie a una grande ricerca innovativa.

---

*Sugeriamo di conoscere il Ristorante Natura  
attraverso la scelta di un menu degustazione  
per un'esperienza più ampia della nostra cucina.*

I menu degustazione verranno serviti  
per tutti gli ospiti del tavolo.  
Comprendono il coperto, bevande escluse.

Tuttavia è possibile ordinare anche alla carta  
ciascun piatto al costo di 20 euro.

---

Coperto comprensivo di benvenuto,  
piccola pasticceria, pane e grissini artigianali  
– 4,00 –

Acqua Panna o San Pellegrino  
– 3,00 –

Caffè Kafa Forest Ethiopia  
– 3,00 –

*Lo staff del Ristorante Natura è a completa disposizione per le informazioni  
relative agli eventuali allergeni presenti nelle preparazioni.*

## Franciacorta *Creativa*

9 assaggi a discrezione dello chef per raccontarvi  
la nostra idea di cucina in modo originale e goloso.

Buon divertimento!

– 95,00 –

## Glocal *Experience*

Storione affumicato | patata | porro | caviale tradition Calvisius

Berlingot | mandorla | fieno | capretto

Spaghettone | garum di sarda | finocchietto

Rombo | mela | aneto

Piccione | sambuco

Sarda bbq

Divertimenti della pasticceria

– 85,00 –

## Passeggiata in *Franciacorta*

Carciofo | Bagoss | erbe spontanee

Lumache | cacao | prezzemolo

“Risotto allo spiedo”

Frisona franciacortina a lunga frollatura | midollo

Torta di mele

– 65,00 –

## Il Raccolto *di giornata*

5 portate vegetariane in cui lo chef esalta  
con tecnica e creatività ciò che i nostri orti biologici  
offrono quotidianamente.

*Tutte le portate possono essere reinterpretate in chiave vegana.*

– 55,00 –

## Nuovi *Classici*

Orto

Risotto | carciofo | liquirizia

Guancetta di vitello | patate | nocciola | bietola

– 50,00 –

## Percorsi abbinamento *al calice*

Vini Naturali

*3 Abbinamenti*

– 25,00 –

Franciacorta Riserva Millesimati

*3 Abbinamenti*

– 30,00 –

Degustazione

*5 Abbinamenti e 1 Fermentato*

– 45,00 –