



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.

*Suggeriamo 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.*

Glocal *Experience*

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

Buon divertimento!

– 85,00 –

Franciacorta *Creativa*

Storione affumicato | Patate | Yougurt | Caviale

Spaghettoni | Garum di sarda | Finocchietto

Coregone | Cetriolo | Pomodori

Sarda BBQ

Torta di mele

– 65,00 –

Passeggiata *in Franciacorta*

Manzo di Rovato | Fragole | Pomodoro | Verbena

Risotto | Caprino | Tè nero affumicato

Lumache | Patate | Erbe | Aglio nero

Frisona fanciacortina a lunga frollatura | Midollo

Ciliegie | Cioccolato

– 65,00 –

Il Raccolto *di giornata*

*Un percorso 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.*

Orto biologico

Barbabietola | Arachidi

Risotto | Asparagi | Polline

Calamarata | Erbe | Mandorla

Orto dolce

– 55,00 –

Semplice *Inizio*

Tre portate a discrezione dello chef
per scoprire la cucina del Natura.

– 50,00 –

Percorsi abbinamento *al calice*

Degustazione 3 calici

– 30,00 –

Degustazione 5 calici

– 45,00 –