



FINE DINING

Santa Elisabetta

BRUNELLESCHI
HOTEL

Per iniziare con bollicine... A little bubbly start...

Franciacorta Blanc de Blancs Montenisia
100% Chardonnay

Piccoli morsi dello Chef

Chef's small bites

Gambero rosso, mandorla, zuppeta di olive e caviale

Red prawn, almond, olives soup, and caviar

Bottoni in farcia di provola, salsa inzimino e limone candito

Bottoni pasta with provola cheese filling, "inzimino" sauce,
and candied lemon

**Baccala poché, intingolo di pomodoro, marmellata di cipolla rossa,
erbe di campo**

Poached codfish, tomato sauce, red onion jam, wild herbs

Mont Blanc d'autore

Auteur Mont Blanc

Jesera DOC 2017

Pinot Grigio

VENICA & VENICA

Ronco delle Cime DOC 2018

Friulano

Ronco delle Mele DOC 2017

Sauvignon

Acqua minerale naturale e frizzante
Still and Sparkling Mineral Water

Caffè
Espresso

Sabato 14 e 28 marzo & anteprima il venerdì
€149 a persona, inclusi i vini

March, Saturday 14th and 28th & Friday preview
€149 per person, wines included

È gradita la prenotazione | Reservation recommended

055 27370 | 055 2737673

info@ristorantesantaelisabetta.it | www.ristorantesantaelisabetta.it