GIARDINO CORDUSIO
BISTRO & COCKTAIL BAR

IL BRUNCH AL GIARDINO

Offerta Brunch: Buffet, un piatto dal Menu, calice di Ferrari Maximum Blanc de Blancs o welcome drink "Rosa" a base di Mezcal The Lost Explorer, una bevanda calda, acqua e coperto 75€ per persona

DAL BUFFET

INSALATA DI QUINOA, MELOGRANO, DATTERINI E AVOCADO SO2

ZUCCA ARROSTO, NOCCIOLE E RADICCHIO N (NOCCIOLE), SO2

HUMMUS DI BARBABIETOLA SE, SO2

RATATOUILLE DI VERDURE D, SO2

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI D, SO2

RILLETTE DI SALMONE AFFUMICATO F, S, D, SO2

VOL AU VENT CON INSALATA RUSSA E TARTARE DI TONNO ROSSO G, D, E, CR, F, ML, SO2, M

CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO E AGRUMI F, SO2

GAMBERI IN SALSA ROSA E, M, CR, ML, F, SO2

VITELLO TONNATO F, E, SO2

DOLCI

SELEZIONE DI VIENNOISERIE
G, D, E, N, SO2

PANETTONE ARTIGIANALE
G, D, E, N, SO2

FONTANA DI CIOCCOLATO
G, D, E, N, SO2

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA
G, D, E, N, SO2

PICCOLA PASTICCERIA
G, D, E, N, SO2

MENU

Il primo piatto è incluso nell'offerta; eventuali piatti aggiuntivi dal menu brunch sono disponibili al prezzo di 16€ ciascuno.

SALATO

EGG BENEDICT
Danese sfogliata, prosciutto cotto, uovo morbido, salsa olandese al burro nocciola (G, D, E, SO2)

EGG ROYALE
Danese sfogliata, salmone affumicato, uovo morbido, uova di salmone, olandese al burro nocciola (G, D, E, SO2)

AVO ON TOAST
Danese sfogliata, guacamole, uovo morbido, olandese agli spinaci, germogli (G, D, E, SO2)

MONT D'OR FONDENTE E PATATE NOVELLE (D, SO2)
**aggiunta di tartufo nero €5/g*

CRESPELLA PROSCIUTTO E FUNGHI, COMTÈ 28 MESI (G, D, E, SO2)

DOLCE

PANCAKES FRUTTI ROSSI
Pancakes della casa, sciroppo d'acero, zucchero a velo, frutti rossi (G, D, E, SO2)

CRÈPE ALLA NUTELLA
(G, D, E, N, SO2)

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati
SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei | SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | LP - Lupini

*Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. *Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

GIARDINO CORDUSIO
BISTRO & COCKTAIL BAR

IL BRUNCH AL GIARDINO

SOMMELIER SELECTION

FERRARI TRENTO

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS | *Bottiglia singola* 60

Una bottiglia alla tariffa dedicata Brunch è disponibile ogni due ospiti.
Eventuali bottiglie aggiuntive saranno addebitate al prezzo di menu di €80.

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS | *Magnum* 130

Una Magnum alla tariffa dedicata Brunch è disponibile ogni due ospiti.
Eventuali Magnum aggiuntive saranno addebitate al prezzo di menu di €170.

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2015 | *Bottiglia singola* 200

Una bottiglia alla tariffa dedicata Brunch è disponibile ogni due ospiti.
Eventuali bottiglie aggiuntive saranno addebitate al prezzo di menu di €285.

SIGNATURE COCKTAILS

ROSA con Lost Explorer Mezcal Espadin 18
Crema di cacao, Vermouth ambrato, Lime, Sciroppo di agave, Soda pompelmo Hysope French mixer

MAREA D'AUTUNNO 18
Gin Mare, Pisco Porton, uva, timo limonato, Skinos mastiha

RESPIRO 18
Woodford Reserve Bourbon, Liquore di Bosco, Abete

AGRUMETO 18
Mandarino, Bitter non alcolico, Alloro

BLOODY MARY SELECTION

IL FIORITO 18
Tomatto classico, Liquore ai fiori di sambuco, Sherry fino, Spezie

CORDUSIO MARY 18
Grey Goose Vodka, Tomatto classico, Limone, Spezie, Profumo di bergamotto

BLOODY MARY 18
Tomatto affumicato, Lime, Mezcal, Peperone verde

GIMLET MARY 18
Bombay Sapphire Gin, Marsala semisecco, Acqua di pomodoro, Olio al basilico