



Antipasti

Il meglio della Pianura Padana: Prosciutto crudo di Parma, culatello, coppa piacentina, salame felino e strolghino	13,00
Tomino alla griglia con porcini trifolati	11,00
Bresaola della Valtellina con scaglie di Bagoss e olio del Garda	13,00

Primi Piatti

Zuppa d'orzo	9,00
Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne conditi con burro, salvia e parmigiano – Piatto Tipico	11,00
Risotto al rosso di Franciacorta con formagella della Valcamonica	11,00
Tortelli di zucca	11,00
Fusilli freschi con salsa di noci	11,00

Secondi Piatti

Coniglio disossato ripieno al forno	15,00
Guanciali di manzo brasati su crema di patate	15,00
Entrecôte alla griglia con riduzione all'aceto balsamico	17,00
Manzo all'olio di Rovato: "Cappello del prete" bollito ed accompagnato da una salsa a base di verdure – Piatto Tipico	15,00
Trota alla gardesana	16,00



Questa settimana proponiamo:

Risotto porcini e zafferano	11,00
Gnocchetti tirolesi con formaggio e speck	11,00
Arrostato di vitello con castagne	15,00
Trippa in umido	15,00

Selezione di formaggi bresciani della Val Camonica, della Val Trompia e della Valle Sabbia 13,00

Verdure fresche e bollite - Patate al forno 4,00

Dessert

Tortino di mele caldo con gelato alla vaniglia	5,50
Crème brûlée	5,50
Tortino caldo al cioccolato con composta d'arancia	5,50
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi	5,50

A disposizione dei nostri ospiti celiaci offriamo piatti di pasta senza glutine

Per ulteriori informazioni riguardanti gli ingredienti allergeni chiedere allo staff.

Servizio

Per assicurare una qualità costante possono essere utilizzati anche prodotti surgelati

2,00