



Il nostro ristorante propone il meglio di quanto un territorio può offrire, con ingredienti che arrivano dalle nostre valli, dalla pianura, passando per i laghi di Garda e d'Iseo. Piatti della tradizione bresciana e lombarda con vini esclusivamente della nostra ricca provincia.

*Our restaurant suggestion includes the highest quality products a territory can offer, ingredients from our valleys, our plains as well as from Lake Garda and Iseo. Traditional dishes from Brescia and Lombardy accompanied by excellent local wines exclusively from our rich province.*

### **Antipasti – Starters**

Bresaola della Valtellina con petali di Bagoss 24 mesi della Valsabbia e olio del Garda <i>Bresaola from Valtellina with 24 months Bagoss cheese and lake Garda olive oil</i>	13.00
Tomino di latte vaccino grigliato con funghi porcini trifolati <i>Grilled soft cheese Tomino with ceps</i>	12.00
Mozzarella di Bufala di Mozzarella Mia in Brescia, 1° posto Gambero Rosso, con peperoni al forno ed acciughe <i>Buffalo's milk mozzarella from Mozzarella Mia , 1<sup>st</sup> place on Gambero Rosso list, with grilled peppers and anchovies</i>	12.00

### **Primi Piatti – First courses**

Risotto alla zucca mantovana e crema di gorgonzola dolce <i>Risotto with pumpkin from Mantua and gorgonzola cheese cream</i>	14.00
Casoncelli alla Bresciana fatti a mano con ripieno di carne brasata conditi con burro fuso, salvia e Grana Padano <i>Casoncelli handmade, the typical plate of Brescia, with braised beef, butter, sage, Grana Padano</i>	14.00
Pizzoccheri freschi di grano saraceno alla Valtellinese <i>Buckwheat flour pasta in Valtellina style cooked with potatoes, cheese, cabbage, spinach and hot butter with garlic</i>	12.00
Tortelli fatti a mano al Bagoss della Valsabbia conditi con burro fuso, salvia e Grana Padano <i>Bagoss handmade cheese- filled tortelli with hot butter, sage and Grana Padano</i>	13.00
Crema di fagioli cannellini, spinaci e prosciutto crudo di Parma croccante <i>White beans cream with spinaches and crispy Parma ham</i>	12.00



## Secondi Piatti – Second courses

Tagliata di manzo con carciofi spadellati <i>Sliced beef entrecote served with braised artichokes</i>	17.00
Baccalà in umido alla bresciana con polenta <i>Stewed salt cod Brescia style with tomato sauce, olives, sultanas, pine-nuts and polenta</i>	16.00
Manzo all'olio di Rovato - Cappello del prete bollito accompagnato da una crema di verdure, grana e acciughe, piatto tipico della campagna bresciana <i>Boiled beef of Rovato in Brescia with olive oil, anchovies, vegetables sauce and boiled potatoes</i>	17.00
Cervo in umido con prugne <i>Braised venison with prunes</i>	16.00
Coniglio disossato ripieno cotto al forno <i>Stuffed baked rabbit</i>	17.00
Verdure fresche – Verdure bollite - Patate al forno <i>Fresh or boiled vegetables – Baked potatoes</i>	4.50

## Desserts

Tartelette di sfoglia alle mele calda con gelato alla vaniglia <i>Hot apple pie with vanilla ice cream</i>	6.00
Soufflé al cioccolato con gelato al mandarino <i>Chocolate soufflé with mandarin ice cream</i>	6.00
Tortino di pasta frolla con mele e mirtilli <i>Apple and blueberry crumble</i>	6.00
Gelato alla vaniglia con granella di torta sbrisolona <i>Vanilla ice cream with sbrisolona's crumbs (a typical crumble cake made with almonds)</i>	6.00

Servizio - Service 2.00

**A disposizione dei nostri ospiti celiaci offriamo anche piatti senza glutine - For our celiac guests we offer gluten-free dishes.**

Per assicurare una qualità costante utilizziamo anche prodotti abbattuti.

*To ensure constant quality we also use blast chilled products.*

Per ulteriori informazioni riguardanti gli ingredienti allergeni chiedere allo staff.

*If you need more information on allergens, do not hesitate and ask to the staff.*

#hotelambasciatori\_brescia #hotelambasciatoribrescia