



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 13
Bresaola from Valtellina with 24 months Bagoss cheese and lake Garda olive oil

Burrata artigianale di Mozzarella Mia con pomodorini caramellati tiepidi 13
Burrata cheese with caramelized baked tomatoes

Insalata tiepida di farro con olive, carote, pomodorini, sedano petali di grana 12
Warm spelled salad with olives, carrots, tomatoes, celery and Grana Padano cheese

Primi Piatti – First courses

Risotto agli asparagi con Nostrano d'alpeggio del Maniva 14
Risotto with asparagus and Maniva cheese

Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata conditi con burro, salvia e parmigiano 14
Casoncelli, the typical plate of Brescia, with braised beef, hot butter, sage and Grana Padano

Fusilli di pasta fresca con pomodoro, tonno e finocchietto selvatico 12
Fresh fusilli pasta with tomato, tuna and fennel

Tortelli con ricotta e spinaci su crema di pomodoro e formaggio del Garda stagionato 13
Tortelli spinach and ricotta with tomato sauce and Garda cheese

Crema di piselli con ricotta fresca 12
Peas cream with fresh ricotta



Secondi Piatti – Second courses

Entrecote di manzo con riduzione all'aceto balsamico e arancia 17
Grilled beef entrecote with balsamic vinegar and orange sauce

Baccalà in umido alla bresciana con polenta 17
Stewed salt cod Brescia style with tomato sauce, olives, sultanas, pine-nuts and polenta

Manzo all'olio di Rovato - Cappello del prete bollito accompagnato da una crema di verdure, grana e acciughe, piatto tipico della campagna bresciana 17
Boiled beef of Rovato in Brescia with olive oil, anchovies, vegetables sauce and boiled potatoes

Costolette d'agnello marinate con erbe aromatiche alla griglia 16
Grilled lamb chops with aromatic herbs

Coscia d'anatra al forno cotta con "Nera" del Birrifico artigianale Curtense 16
Braised duck leg with stout craft beer from Curtense brewery

Verdure fresche – Verdure bollite - Patate al forno 4,5
Fresh or boiled vegetables – Baked potatoes

Desserts

Zuccotto al pistacchio e mandorle 6
Zuccotto semifreddo with pistachio and almonds

Tartelette di sfoglia alle mele calda con gelato alla vaniglia 6
Hot apple pie with vanilla ice cream

Semifreddo al cioccolato fondente 6
Chocolate parfait

Tortino di pastafrolla con mele e mirtilli 6
Apple and blueberry crumble

Servizio - Service 2

Per assicurare una qualità costante utilizziamo anche prodotti abbattuti
A disposizione dei nostri ospiti celiaci offriamo piatti di pasta senza glutine
Per ulteriori informazioni riguardanti gli ingredienti allergeni chiedere allo staff.