



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 14

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

Burrata artigianale di Mozzarella Mia con pomodorini caramellati al forno 14

*Burrata cheese with caramelized baked cherry tomatoes*

Vitello tonnato 15

*Cold veal with tuna sauce*

### **Primi Piatti – First courses**

Risotto alla milanese con zafferano e stracciatella artigianale di Mozzarella Mia 15

*Risotto Milan style with saffron and stracciatella*

Paccheri freschi con pomodoro, capperi ed olive taggiasche 14

*Fresh paccheri with tomato, capers and taggiasca olives*

Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata conditi con burro, salvia e parmigiano 15

*Casoncelli, the typical dish of Brescia, with braised beef, hot butter, sage and Grana Padano*

Trofie fresche con pesto alla Genovese, patate e fagiolini 14

*Fresh trofie pasta Genoese style with potatoes and french beans*

Spaghetti alla chitarra con pomodoro fresco, basilico e profumo di limone 14

*Spaghetti with fresh tomatoes, basil and lemon scent*

### **Le pizze**

Pizza Margherita - Tomato and Mozzarella 8,50

Prosciutto e funghi – Ham and mushroom 9,50

Capricciosa – Tomato, ham, mushroom, artichokes, olives and mozzarella 9,50

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma – Bufala and Parma ham 11,00



## Secondi Piatti – Second courses

- Tagliata di manzo con rucola, pomodorini ciliegia e scaglie di grana 18  
*Sliced beef entrecote with rocket, cherry tomatoes and grana cheese flakes*
- Filetti di orata al forno con pomodori datterini gialli e pistacchi 17  
*Guilthead fillet with yellow sweet tomatoes and pistachios*
- 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 17  
*Grilled lamb chops with aromatic herbs*
- Roast beef all'inglese 16  
*Roast beef*

## Le nostre insalatone estive – Our Summer salads

- Insalata verde con pollo grigliato, salsa allo yogurt, patate bollite, fagiolini e maggiorana 12  
*Green salad, grilled chicken breast, yogourt dressing, boiled potatoes, french beans and marjoram*
- Sgombro sott'olio con insalata verde, pomodoro essiccato, uvetta e pinoli 12  
*Green salad, mackerel in olive oil, dried tomatoes, raisins and pine nuts*
- Verdure fresche – Verdure al vapore - Patate al forno 4,5  
*Fresh or boiled vegetables – Baked potatoes*

## Desserts

- Panna cotta con frutti di bosco 6,50  
*Panna Cotta with berries*
- Gelato alla vaniglia affogato al Kahlua e cioccolato amaro 7,50  
*Vanilla Ice cream with Kahlua coffee liqueur and bitter chocolate*
- Semifreddo al cioccolato 6,50  
*Chocolate parfait*
- Gelato al mandarino con crumble di sbrisolona 6  
*Tangerine ice cream with Sbrisolona crumble*

Servizio - Service 3,00

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.