



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.