



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	15
<i>Bresaola from Valtellina with 24 months Bagoss cheese and lake Garda olive oil</i>	
Insalata di farro tiepida con verdure e scaglie di Grana Padano	13
<i>Warm spelled salad with olives, carrots, tomatoes, celery and Grana Padano cheese</i>	
Vitello tonnato	15
<i>Cold veal with tuna sauce</i>	

Primi Piatti – First courses

Risotto alla milanese con zafferano e stracciatella artigianale di Mozzarella Mia	15
<i>Risotto Milan style with saffron and stracciatella cheese</i>	
Pappardelle fresche con pomodoro, tonno e bottarga	14
<i>Fresh Pappardelle with tomato, tuna and botargo</i>	
Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata conditi con burro, salvia e parmigiano	15
<i>Casoncelli, the typical dish of Brescia, with braised beef, hot butter, sage and Grana Padano</i>	
Tagliolini di grano saraceno con ragout di verdure e pecorino	14
<i>Buckwheat tagliolini with vegetable ragout and pecorino cheese</i>	
Tortelli con ricotta e spinaci su passata di pomodoro e stagionato del Garda	15
<i>Tortelli with ricotta and spinach and tomato sauce</i>	

Le pizze

Pizza Margherita - Tomato and Mozzarella	9,00
Prosciutto e funghi – Ham and mushroom	10,00
Capricciosa – Tomato, ham, mushroom, artichokes, olives and mozzarella	10,00
Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma – Bufala and Parma ham	12,00



Secondi Piatti – Second courses

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini ciliegia e scaglie di grana	18
<i>Sliced beef entrecote with rocket, cherry tomatoes and grana cheese flakes</i>	
Spada alla griglia con battuta di capperi e olive	18
<i>Grilled swordfish with capers and olives tartare</i>	
Manzo all'olio di Rovato - Cappello del prete bollito accompagnato da una crema di verdure, grana e acciughe, piatto tipico della campagna bresciana	18
<i>Boiled beef of Rovato in Brescia with olive oil, anchovies, vegetables sauce and boiled potatoes</i>	
Carpaccio di Angus affumicato con mandorle tostate	16
<i>Smoked Angus carpaccio with toasted almonds</i>	
Filetto di maiale alla griglia con salsa al limone e rosmarino	17
<i>Grilled pork fillet with lemon and rosemary sauce</i>	

Le nostre insalatone estive – Our Summer salads

Insalata caprese con mozzarella di bufala e salsa al pesto alla genovese	12
<i>Caprese salad with buffalo mozzarella and Genoese pesto sauce</i>	
Insalata di sgombro con pomodoro essiccato, insalata verde, uvetta e pinoli	12
<i>Green salad, mackerel in olive oil, dried tomatoes, raisins and pine nuts</i>	
Verdure fresche – Verdure al vapore - Patate al forno	4,5
<i>Fresh or boiled vegetables – Baked potatoes</i>	

Desserts

Pesca al forno con amaretti e gelato alla vaniglia	6,50
<i>Baked peach with macaroons and vanilla ice cream</i>	
Yogourt greco con miele di castagno	6,50
<i>Greek yogurt with chestnut honey</i>	
Semifreddo al cioccolato	6,50
<i>Chocolate parfait</i>	
Gelato al mandarino con crumble di sbrisolona	6,50
<i>Tangerine ice cream with Sbrisolona crumble</i>	

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.