



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.*

*Notre restaurant offre le meilleur de la tradition avec des ingrédients qui proviennent de nos vallées, des plaines en passant par le lacs de Garda et d'Iseo. Plats traditionnels de Brescia et de la Lombardie avec vins exclusivement de notre riche terroir.*



## 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>	
<i>Bresaola de la Valtellina avec Bagoss 24 mois et huile du Lac du Garda</i>	
Insalata di farro tiepida con verdure e scaglie di Grana Padano	14
<i>Warm spelled salad with vegetables and Grana Padano cheese</i>	
<i>Salade tiède d'épeautre aux légumes et flocons de Grana Padano</i>	
Burrata di Mozzarella Mia in Brescia con pomodorini caramellati	15
<i>Burrata from Mozzarella Mia in Brescia with caramelized baked tomatoes</i>	
<i>Burrata Mozzarella Mia de Brescia avec tomate caramélisé</i>	
Carpaccio di Black Angus affumicato con mandorle tostate	15
<i>Smoked Black Angus carpaccio with toasted almonds</i>	
<i>Carpaccio de boeuf Black Angus fumé aux amandes grillées</i>	

## Primi Piatti – First courses

Risotto alla milanese con zafferano e stracciatella artigianale di Mozzarella Mia	16
<i>Risotto Milanese style with saffron and stracciatella cheese</i>	
<i>Risotto à la milanaise avec safran et stracciatella</i>	
Paccheri freschi con pomodoro capperi ed olive taggiasche	14
<i>Fresh Paccheri with tomato, capers and olives from Taggia</i>	
<i>Paccheri avec tomate, câpres et olives de Taggia</i>	
Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata burro, salvia e parmigiano	16
<i>Casoncelli, the typical dish of Brescia, with braised beef, hot butter, sage and Parmigiano</i>	
<i>Casoncelli, plat de la tradition, avec boeuf braisé, beurre chaud, sauge et Parmigiano</i>	
Tagliolini di grano saraceno con broccoli e acciughe	15
<i>Buckwheat tagliolini with broccoli and anchovy</i>	
<i>Tagliolini de sarrasin avec brocoli et anchois</i>	
Tortelli con ricotta e spinaci su passata di pomodoro e stagionato del Garda	16
<i>Tortelli with ricotta, spinach, tomato sauce and toma Cheese from Garda</i>	
<i>Tortelli au ricotta et épinard sur sauce tomate, fromage des Alpes et huile du Garda</i>	



## Secondi Piatti – Second courses

Manzo all'olio di Rovato - Cappello del prete bollito accompagnato da una crema di verdure, grana e acciughe, piatto tipico della campagna bresciana 18

*Manzo all'olio of Rovato- Boiled beef with olive oil, anchovies, vegetables sauce – Traditional recipe*

*Manzo all'olio - Boeuf bouilli avec sauce à l'huile, légumes et anchois – Plat de la tradition*

Arrosto di vitello con salsa al limone e aneto 17

*Roast veal with lemon and dill sauce*

*Veau roti avec sauce au citron et aneth*

Trota alla gardesana 16

*Trout fillet Garda style*

*Filet de truite à la Gardesana*

Tagliata di manzo con radicchio rosso caramellato al balsamico 20

*Beef entrecôte with caramelized balsamic vinegar red chicory*

*Entrecôte avec chicoré caramélisé au vinaigre Balsamico de Modena*

Costolette d'agnello marinate con erbe aromatiche alla griglia 19

*Grilled lamb chops marinated in aromatic herbs*

*Côtelettes d'agneau grillé marinée aux herbes aromatiques*

## Le pizze

Pizza Margherita 9

*Tomato and Mozzarella – Tomato et mozzarella*

Prosciutto e funghi 10

*Tomato, Mozzarella, Ham and mushroom – Tomato, Mozzarella, Jambon et Champignons*

Capricciosa 10

*Tomato, Ham, mushroom, artichokes, olives and mozzarella - Tomato, Mozzarella, champignons, artichauts et olives*

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma 12

*Tomato, Bufala Mozzarella and Parma ham - Tomato, Bufala Mozzarella et jambon de Parme*



### Questa settimana proponiamo – Weekly specials

Risotto con robiolina cremosa della bassa bresciana e datterini gialli 16  
*Risotto with creamy robiola cheese and dates yellow tomatoes*  
*Risotto avec robiola et tomates dates jaunes*

Filetto di maiale alla griglia con crema di taleggio ed asparagi 19  
*Pork fillet with Taleggio cream and asparagus*  
*Filet de porc avec crème de Taleggio et asperges*

### Verdure - Vegetables

Insalata fresca – Fresh salad – Salade fraiche 4,50  
Verdure al vapore – Steamed vegetables - Légumes à la vapeur  
Patate al forno – Baked potatoes – Pommes de terre au four

### Desserts

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi 6,50  
*Vanilla ice cream with hot wild fruits*  
*Glace à la vanille avec fruit rouges chaudes*

Semifreddo al torroncino con le sue scaglie 6,50  
*Torroncino parfait*  
*Parfait au torroncino*

Sfoglia con crema chantilly e fragoline di bosco 6,50  
*Puff pastry with Chantilly cream*  
*Pâte feuilletée avec crème Chantilly*

Semifreddo al cioccolato con granella di pistacchio 6,50  
*Chocolate parfait with chopped pistachio*  
*Parfait au chocolat avec pistaches hachées*

### 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.