



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 15.00
Bresaola from Valtellina with 24 months Bagoss cheese and lake Garda olive oil
Bresaola de la Valtellina avec Bagoss 24 mois et huile du Lac du Garda

Insalata caprese con bufala Mozzarella Mia in Brescia 15.00
Caprese salad with "Mozzarella Mia" buffalo mozzarella from Brescia
Salade caprese avec mozzarella de bufflonne "Mozzarella Mia" de Brescia

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura 16.00
Veal in tuna sauce cooked at low temperature
Veau froid à la sauce au thon cuit à basse temperature

Carpaccio di Black Angus affumicato con mandorle tostate e giardiniera 16,00
Smoked Black Angus carpaccio with toasted almonds and pickled vegetables
Carpaccio de boeuf Black Angus fumé aux amandes grillées et Giardiniera

Primi Piatti – First courses

Risotto con curry e mazzancolle 17.00
Risotto with curry and prawns
Risotto au Risotto au curry et crevettes

Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata burro, salvia e parmigiano 16.00
Casoncelli, the typical dish of Brescia, with braised beef, hot butter, sage and Parmigiano
Casoncelli, plat de la tradition, avec boeuf braisé, beurre chaud, sauge et Parmigiano

Orecchiette fresche di grano arso con ragout di verdure e scaglie di grana padano 14.00
Orecchiette made with burnt wheat, vegetable ragout and grana
Orecchiette au blé brûlé avec ragout de légumes et grana padano

Calamarata con datterini gialli, stracciatella e crumble di pane e pistacchio 15.00
Calamarata pasta with yellow datterini, stracciatella cheese, and pistachio bread crumble
Calamarata aux datterini jaunes, stracciatella et crumble de pain aux pistaches

Tortelli al Bagoss della Valsabbia 16.00
Tortelli filled with Bagoss cheese from Valsabbia
Tortelli farcis au fromage Bagoss de la Valsabbia



Secondi Piatti – Second courses

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini ciliegia e scaglie di grana 20.00

Sliced grilled beef entrecôte with rocket, cherry tomatoes and grana cheese flakes

Emincé de bœuf grillé sur lit de roquette sauvage, tomates cerises et copeaux de Parmigiano Reggiano

Trancio di spada alla griglia con battuta di capperi ed olive 19.00

Grilled swordfish steak with a chopped caper and olive condiment

Pavé d'espadon grillé accompagné d'un concassé de câpres et d'olives

Manzo all'olio di Rovato - Cappello del prete bollito accompagnato da una crema di verdure, grana e acciughe, piatto tipico della campagna bresciana 19.00

Boiled beef of Rovato in Brescia with olive oil, anchovies, vegetables sauce and boiled potatoes

Boeuf bouilli avec sauce à l'huile, légumes et anchois – Plat de la tradition

Costolette d'agnello grigliate agli aromi 19.00

Grilled lamb chops infused with Mediterranean herbs

Côtelettes d'agneau grillées aux herbes aromatiques méditerranéennes

Le pizze

Pizza Margherita 9,00

Tomato and Mozzarella – Tomato et mozzarella

Prosciutto e funghi 11,00

Ham and mushroom – Jambon et champignons

Capricciosa 12,00

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

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma 13,00

Bufala and Parma ham - Bufala et jambon de Parme



Le nostre insalatone estive – Our Summer salads – Salades d'été

Insalata verde con pollo grigliato, salsa allo yogurt, patate bollite, fagiolini e maggiorana 12,00
Green salad, grilled chicken breast, yogurt dressing, boiled potatoes, french beans and marjoram
Salade avec blanc de poulet grillé, sauce au yaourt, pommes de terre bouillies et haricots verts

Insalata di sgombero con pomodoro essiccato sott'olio, insalata verde, uvetta e pinoli 12,00
Green salad, mackerel in olive oil, dried tomatoes, raisins and pine nuts
Salade avec filets de maquereau, tomates séchées à l'huile, raisin secs, pignons et salade verte

Verdure - Vegetables

Insalata fresca – Fresh salad – Salade fraîche	4,50
Verdure al vapore – Steamed vegetables - Légumes à la vapeur	
Patate al forno – Baked potatoes – Pommes de terre au four	
Giardiniera artigianale - Artisanal pickled vegetables – Jardinière artisanale	5.50

Desserts

Gelato di frutti di bosco con cioccolato bianco	6,50
Mixed berry gelato with white chocolate curls	
Glace aux fruits rouges et copeaux de chocolat blanc	
Yogurt greco con miele di castagno e mirtilli freschi	6,50
Greek yogurt with chestnut honey and blueberries	
Yaourt grec avec miel de châtain et myrtilles	
Pesca al forno con amaretti, cacao e gelato alla vaniglia	6,50
<i>Baked peach with amaretti, cocoa, and vanilla gelato</i>	
<i>Pêche rôtie aux amaretti, cacao et glace à la vanille</i>	
Gelato al mandarino con crumble di sbrisolona	6,50
<i>Tangerine ice cream with Sbrisolona crumble</i>	
<i>Glace au mandarin avec crumble de Sbrisolona</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.