



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

Tomino di latte vaccino alla griglia con funghi porcini trifolati 15.00
Grilled soft cheese Tomino with porcini mushrooms
Tomino au lait de vache grillé et cèpes sautés

Bufala di Mozzarella Mia con peperoni al forno e filetti d'acciuga 15.00
Buffalo mozzarella from Mozzarella Mia, with grilled peppers and anchovies
Mozzarella de bufflonne avec poivrons au four et filets d'anchois

Mazzancolle su crema di fagioli cannellini 16.00
King prawns on a cannellini bean purée
Crevettes sur purée de haricots cannellini

Primi Piatti – First courses

Risotto taleggio e zafferano 17.00
Risotto with Taleggio cheese and saffron
Risotto au taleggio et safran

Zuppa d'orzo 15.00
Barley soup
Soupe à l'orge

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

Tortelli di zucca 16.00
Tortelli with pumpkin
Tortelli au potiron

Pizzoccheri alla valtellinese 16.00
Buckwheat flour pasta in Valtellina style cooked with potatoes, cheese, cabbage, spinach and hot butter with garlic
Tagliatelle de sarrasin avec pommes de terre, fromage de la Valtellina, chou et épinards



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 20.00

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

Arrosto di vitello con crema di castagne e speck 19.00

Roast veal with chestnuts cream and speck

Rôti de veau à la crème de marrons et speck

Baccalà in umido alla bresciana servito con polenta 20.00

Stewed salt cod Brescia style with tomato sauce, olives, sultanas, pine-nuts and polenta

Morue en sauce avec tomate, olives, raisin sec et polenta

Entrecôte alla griglia con radicchio al forno e riduzione di aceto balsamico 20.00

Grilled entrecôte with baked radicchio and balsamic reduction

Entrecôte grillée avec radicchio rôti et réduction de vinaigre balsamique

Coppa di maiale affumicata con mele renetta e cipolla rossa di Tropea 17.00

Smoked pork ham with Renetta apples and Tropea red onion

Cou de porc fumé aux pommes Renetta et oignon de Tropea

Le pizze

Pizza Margherita 9.00

Tomato and Mozzarella – Tomate et mozzarella

Prosciutto e funghi 11.00

Ham and mushroom – Jambon et champignons

Capricciosa 11.00

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

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma 13.00

Bufala and Parma ham - Bufala et jambon de Parme



La Polenta

13.00

Polenta con funghi porcini

Polenta with porcini mushroom – Polenta aux cèpes

Polenta con Gorgonzola

Polenta with Gorgonzola cheese – Polenta avec Gorgonzola

Verdure - Vegetables

Insalata fresca – Fresh salad – Salade fraiche

4.50

Verdure al vapore – Steamed vegetables - Légumes à la vapeur

5.50

Patate al forno – Baked potatoes – Pommes de terre au four

Giardiniera artigianale - Artisanal pickled vegetables – Jardinière artisanale

5.50

Desserts

Tarte tatin con gelato alla vaniglia

7.00

Hot Tarte tatin with vanilla ice cream

Tarte tatin avec glace à la vanille

Semifreddo al cioccolato

7.00

Chocolate parfait

Parfait au chocolat

Crumble caldo di pasta frolla con mele e mirtilli

7.00

Hot crumble cake with apple and blueberry

Tartelette chaude au pomme et myrtilles

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi

7.00

Vanilla ice cream with Sbrisolona crumble

Glace à la vanille avec baies chaude

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.